An

einen teutschen

Kammerpräsidenten.

Ein teutscher Bürger.

Zweyten Abschnitts,

Von den Einnahmen des Staats aus den Domänen,

Erste Fortsetzung.

Riga und Leipzig,

bey Johann Friedrich Hartknoch,

1776.

Xenophon vom Hauswesen, Kap. IX. §. 2.

Unser Haus, mein Sokrates, ist nicht mit vielen Zierrathen geschmückt, aber die Gemächer sind zu verschiedenen Bestimmungen um so viel bequemer gebauet, so daß ein jedes Gemach schon durch Lage und Einrichtung seine Bestimmung für die darin verschlossene Gegenstände zu erkennen giebt; da sind Zimmer, die innersten z. E. die fest und dicht seyn müssen, zur Aufbewahrung der kostbarsten Sachen, von Kleidern, Betten, Gefäßen ꝛc. Gemächer, die trocken seyn müssen, für das Getraide; kalte, für den Wein; helle zu Arbeiten, wozu viel Licht erfoderlich ist; kühle im Sommer, und warme im Winter zum täglichen Gebrauch, Zimmer für die Mägde, Zimmer für die Knechte ꝛc.

Zusammenhang des Innhalts

dieses fortgesetzten Zweyten Abschnittes,

von den

Einnahmen des Staats,

und

der fortgesetzten

Ersten Abtheilung,

von der einfachen Kammer-Wissenschaft

oder

der Wirthschaft der Domänen.

Hausgeschäfte des Pflanzenreichs S. 747 Wohnung 750. Bedachung überhaupt 759. Mansarden 764. Souterrain ibid. flache Keller 766. obere Stockwerke 767. Feueressen 769. Küche 773. Fusboden in der Küche 774. Bronnen 776. Heerd 777. Bratenfeuer 779. Küchenfenster 780. Küchenholz-Provision ibid. Speisegewölber ibid. Gesindestube 781. heimliche Gemächer 782. Treppen 785. Bau der Oefen in den Zimmern 786. Ofen in der Wohnstube des Verwalters 787. in der Gesindestube 789. rußische Art irdener Oefen 790.

Vieheställe 792. Ochsenstall 793. Futtergang 794. Schaafställe 795. Luftzüge 801. Ziegenställe 802. Schweinställe 803. Geflügelställe 804. Schwane ibid. Pfauen 805. Kalekut'sche Hüh-ner 806. Gänse- 807. Enten- 808. Hünerställe 810. Eyer-Aufbewahrung 812. Poularderie 813. künstliche Hünerausbrütung 814. Tauben 815. Bienenhäuser 819.

Scheunen und Schütteböden 822.

Keller und Gewölbe 827. neueste Art der Kel-lerlüftung 830. Pflege des Weins im Keller, besonders von den Gährungs-Anstalten 834. Vorzüge der untern Gährung vor der obern 835. Einbrennen der Fässer 836. Reinigkeit der Fässer überhaupt 840. Kennzeichen eines dauerhaften Lagerweins 841. Weinstein 843. Schmiere-reyen der Weine, die man Schönen nennt 844. Verführen der Weine 846. Weingeist 849. gefrorne Weine 850. Alantmost und Senf 856.

Wagenhütten und Behältnisse der Ackergerä-the 856. von den verschiedenen Arten des Wa-genwerks 858. Erndewagen ibid. Rüstwagen 860. einspännige Wägen oder Karren 861. Pflüge 862. Eggen ibid. Walzen 864. Schlep-pen oder Schleifen 866. Schlitten ibid. An-

dere

dere Wirthschaftsgeräthe, die in der Wagenhütte aufbehalten werden 867. Schnittebank ibid. Heblade 869. Heben ibid. Hobel- und Fugebank 870. Röhrenstuhl ibid. Eisenwerk 871. Riem- und Lederwerk, Seile und Stricke 872. Baumaterialien 874. Schäfereygeräthe 875. Jagdgeräthe ibid.

Zugutmachung der Erdprodukten 876. Hand- und Roßmühlen 877. Vorschlag zur Wasserkleinnen dürren Zeit, der Mühlen zu entbehren 880. Backerey 883. Mehlertrag der Früchte 885. Mahlmetze 886. Trespe, Kuhwaitzen 887. Mutterkorn 888. Gährung des Brods ibid. von dem schimmlichten Brod, wie auch von dem Brode, das sich von der Rinde ablöset 890. Verwahrung des Brodes 891. Verwahrung des Mehlvorraths 892. **Brauhauß** 893. Kennzeichen eines guten Malzes 894. Kräuterbiere 896. geglühete Biere ibid. Methbrauerey 897. Eßigbrauerey 898. Branntweinbrauerey 901. Verbesserung des Branntweingeruchs 905. Nebenbetrachtung über die Zweydeutigkeit des Branntweingetränkes 906. Uebergang zu den Musen (Lattwergen) 907. Rosenwasser 910. **Kräutertrocknung** 911. teutsche Gewürze 915. Sauerkrauttrocknung. ibid. Einsäurung der Gewächse und des Fleisches 917. Sauer-

kraut 918. weisse Rüben ibid. rothe Rüben 920. Gurken ibid. Waitzeneßig 921. thierische Einsäurung 922. Westphälische Schinken, Wildbret, Kalbfleisch, Rindfleisch, Zungen 922. (Würste sind ausgelassen, künftig beym Thierreiche nachzuholen.) geräucherte Gänse 925. Marinirung ibid. Einpöckelung 926. Schlachthauß 928. Flachs-Darrhauß ib. Spinnstube 929. Heu- und Strohmagazin 929. Holzmagazin 932. Waschhauß 934. Mangel-Maschine oder Rolle 935. Bleiche 936. Kesselfeuer 939. Fischbehältnisse ibid. Fischwaage 941. Krebse 942. Mistellen 945.

Sicherheits-Anstalten gegen Feuers- und Diebsgefahr 951. Bronnen ibid. springende Bronnen 955. Lichter 956. Verfertigung der Talglichter 958. Feuerlöschungs-Geräthe 961. elektrische Stangen 964. Verwahrungs-Anstalten gegen Regen ibid. Ueberschwemmung der Felder im Vorbeygehen 965. Sicherheits-Anstalten gegen Diebstahl 966. Thore ibid. Hundeställe 968. Anstalten gegen Bettelleute 969. Sicherheits-Anstalten gegen Raubthiere und Ungeziefer 970. Wölfe und Füchse 971. Haasen und andere Gattungen von Wild 972. Iltisse, Marder, Katzen 973. Sperlinge ibid.

Schwal-

Schwalben 974. Habichte, Geyer ꝛc. 975. Maulwürfe und Feldmäuse ꝛc. ibid. Wiesen-Hobel 977. Hausmäuse und Ratten 978. Feldmäuse 979. Grillen oder Heinken ibid. Schlangen, Kröten, Eidexen 980. Frösche ibid. Ameisen 981. Regenwürmer 982. Käfer, Feldgrillen, Werren, Reutwürmer ꝛc. 983. Heuschrecken 984. Schnecken 985. Mehlwürmer 986. Erdflöhe 987. Spinnen, Wespen, Hornissen, Fliegen, Motten ꝛc. 987. Sicherheits-Anstalten gegen Krankheiten des Viehes und der Menschen 988. Pferde ibid. Rindvieh 992. Schaafe 995. Schweine 998. Federvieh 999. wälsche Hüner 999. Gänse 1000. gemeine Hüner 1001. Tauben 1002. Hunde ibid. Sicherheits-Anstalten gegen die Krankheiten der Menschen 1004. gegen giftige Kräuter und Schwämme 1005 — 1008. Haus-Apotheke, Diät 1008. 1009.

Gottesdienstliche Gebäude 1009.

Inventarium, Regisiterhaltung ꝛc. 1012.

Allgemeine Betrachtung über das Betragen der Kammer bey dem Bauwesen der Domainen 1021. Ist es besser im Taglohn bauen zu lassen, oder den Bau in Admodiation zu geben? 1022. Ist es nothwendig, daß Kammer-

merräthe Architektur verstehen, um den Bau-
meister beurtheilen und überschauen zu können?
1026. worauf kommt es bey Beurtheilung der
Bau-Ueberschläge und Bau-Rechnungen an?
1030. Mißgriffe der Baulente: Entwendung
der Materialien 1031. überschnellte Eilfertigkeit
bey überhauptlichen Accorden 1034. Misbräu-
che der Werkleute im Tagelohn 1042. beste
Nutzungsart der alten Baumaterialien 1047.
Abholz 1050.

Vom Bau der Dorf- und Schloßkirchen 1053.

Von der Auswahl und Instruirung eines guten Verwalters auf einem Domänen-Gute 1054. von den persönlichen Eigenschaften eines guten Verwalters, die bey seiner Annahme bekannt seyn müssen 1055. Caution und Vorstand 1057. Instruction des Verwalters 1058.

Beschluß: Kameralische Botanik 1132.

Zugabe 1136.

Erste

Erste Fortsetzung des Zweeten Abschnittes Von den Einnahmen des Staats, und der Ersten Abtheilung Von der einfachen Kammer-Wissenschaft oder der Wirthschaft der Domänen.

Von den Hausgeschäften des Pflanzenreiches.

Am Ende des nächst vorhergehenden Stücks S. 742. hatte ich mir hieher ausgespahrt, was sich über die Hausgeschäfte des Pflanzenreiches für den Kameralisten oder von dem Kameralisten sagen läßt.

Jetzt hab ich mich noch näher zu erklären, was ich unter solchen Geschäften verstehe. Wenn wir noch in paradiesischer oder arkadischer: antepelasgischer Freyheit den blauen Himmel und die grüne Erde für unser Dach und Fach ansehen, und unsere Kinder in den hohlen Bäumen erziehen könnten, so würde der Gedanke von landwirthschaftlichen Hausgeschäften Unsinn seyn. Nun, da wir jener allzulüftigen und einfachen Art zu wohnen und zu leben schon sehr lange ganz entwöhnet sind, nun wissen wir alle, was man unter Hausgeschäften verstehet, die sich auf diesen oder jenen einzelnen Gegenstand der Land: oder Feldwirthschaft beziehen. Die Verpflegung des Gesindes und der Hülfspersonen des Viehes, die Aufbewahrung und Zurüstung der Ackergeräthe, ihre Unterhaltung, Aufführung und Erhaltung der Gebäude zu allen solchen Bestimmungen ꝛc. gehören hieher. Besonders gehören auch hieher die Enthülsungs: und Aufbewahrungsgeschäfte der Früchte, davon jedoch im vorhergehenden Abschnitte schon das meiste bey der Ernde gesagt worden. Freylich kann man praktisch nicht immer auf jedem Landgute das Pflanzenreich von dem Thierreich höchst genau absondern; der animalische Ochs im Stall ist von dem vegetabilischen Heu ohne Gefahr seines Lebens nicht zu trennen; eine solche subtile Klaßification verlange ich

aber

aber auch nicht zu machen, ich werde vielmehr in einem solchen Falle mitnehmen, was ich auf der Gränze mit dem Stab erreichen kann, wie die Schiffer, die an den Ufern der Flüsse das Gras sich zueignen, das sie aus dem Kahne mit der Sichel erreichen können.

Und wenn ich denn zur andern Zeit wieder auf den Platz stossen werde, wo ich schon gewesen bin oder wo schon gegraset ist, so werde ich desto geschwinder darüber hinkommen können, und schon vorbereitete Leser finden, die auf das, was zur Ründung der Wahrheiten noch zurück ist, um soviel begieriger seyn werden. Soviel sey genug, um den Faden anzuknüpfen, den ich bey dem Schlusse des vorigen Stückes S. 745. abgeschnitten hatte, und zugleich meinen Plan aufzulegen, den ich in meiner Ueberzeugung für bequem genug halte, die landwirthschaftliche Hausgeschäfte in einem gewissen Zusammenhange kennen zu lernen, der durch die Ordnung und die Weise, womit er zusammenhängt, an sich schon dogmatisch ist.

Ich werde aber nicht etwan durch eine philosophisch scheinende Spekulation mir hier ein eigen System erkünsteln, um die Geschäfte nach der Verschiedenheit der botanischen theoretischen Geschlech-

ter oder anderer Schulkarakteren einzutheilen, sondern ich werde blos die Gebäude zu Standpunkten machen, und bey der Bestimmung eines jeden so lange stehen bleiben, bis ich von seinem Innhalte werde gesagt haben, was sich nach meinem dismaligen Umrisse davon sagen lässet.

Wohnung.

Nichts von fürstlichen Lusthäusern, Sommers Palais, Gartenhäusern ꝛc. Diese alle gehören zu den Hofausgaben und ländlichen Hoflagern, davon zur andern Zeit schon geredet worden. Ich will es hier mit der Kammer, nicht mit dem Hofe zu thun haben; die Kammer braucht aber keine Wohnung auf dem Lande, sondern nur der Verwalter, oder der Pachter; versteht sich eine solche Wohnung, deren Einrichtung etwas mehr erfordert als die Wohnung der übrigen geringern wirthschaftlichen Personen. Auf den meisten Domänengütern in Teutschland stehen schon alte Gebäude, die entweder Rittersitze, Klöster gewesen, oder Amtshäuser sind. Stehen sie schon da, so hat der Kameraliste nur darauf zu sehen, daß Gebäude, die zu ihrer heutigen Bestimmung zu gros und zu weitläuftig sind, entweder so weit sie überflüßig seyn mögen, niedergerissen, oder wo dieses Bedenklichkeit fände, doch auf solche Art gegen die Angriffe der Witte-

rung

rung in Sicherheit gesetzet werden, damit ihre Unterhaltung der Kammer nicht beschwerlich falle. Allein! man wende auch die grösste Sorgfalt daran, so wird, je älter die Gebäude sind, doch des Flickens an den Dächern und Fenstern kein Ende, wenn mann anders von dem eindringenden Regen und Schnee nicht das Gebälk und Mauerwerk verderben lassen und die brauchbaren Theile des Gebäudes nicht auch damit in Gefahr setzen und baufällig machen will. Es wird also immer der klügere Rath seyn, die überflüßigen Gebäude eines Domänengutes, das zu keinem fürstlichen Landhause bestimmt oder darzu nicht bequem gelegen ist, niederreissen zu lassen. Meistens gewährt schon die Niederreissung allein einen sichern Vortheil durch den Werth der damit erlangten Materialien, und durch den Platz, der zu einer nützlichern Bestimmung eingerichtet werden kann; aber wo auch dieses nicht einträfe, sondern die Niederreissung ganz oder zum Theil der Kammer zur Last fiele, da würde doch durch die Ersparnis der jährlichen Ausflickungskosten und durch die Abschneidung anderer damit verknüpfter schlimmer Folgen die Niederreissung der überflüßigen Gebäude immer noch Vortheil für die Kammer seyn.

Hierinne den sichersten Weg zu gehen, und das Ueberflüßige leichter zu finden, wollen wir uns ein

Domänenguth gedenken, daß durch Zusammenkaufung einzelner Stücke entstanden, und worauf also erst die nothwendigen Gebäude angelegt werden müssen.

Landwirthschaftliche Baukunst.

Unser ältester praktischer Landbaumeister ist doch wohl **Varro** *). Wir wollen ihm erstlich seine Grundsätze ablernen und dann sehen, was wir davon auf unsere Zeiten und Gegenden gebrauchen können. Was er aber von der, ohne richtiges Verhältnis mit der Grösse des Gutes, ausgemessenen Grösse der Gebäude sagt, die man aufrichten will, daß sich damit schon mancher wehe gethan habe, das ist freylich wahr, aber auch so wahr, daß kein Mensch in unsern Tagen daran zweifelt, so wenig als in den Tagen des **Varro**; Zu dieser Ueberzeugung ist also das Zeugnis dieses grossen Polygraphen überflüßig, wenn wir uns nicht etwan daran erbauen wollten, daß zu **Cicero's** und **Varro's** Zeiten auch die Wahrheit schon bekannt war, daß ein allzugrosses Haus zu viel zu unterhalten kostet, in einem kleinen aber die Vorräthe erwarmen.

*) Davon unser fränkischer Varro, **Hr. Meyer** zu Kupferzell uns in vorigem Jahr eine freye aber zur Absicht sehr gute Uebersetzung gegeben. Nürnb. 1774.

men. *) Wir gehen also über diesen Gemeinort hinüber zu seinen übrigen Grundsätzen, worunter der erste ist, den Meyerhof an den Fus eines waldigen Berges zu setzen, wo in der Tiefe grosse Waiden sind, die auch gegen rauhe Winde gedeckt, und hingegen für gesunden guten Wind vortheilhaft gelegen sind; ein anderer Grundsatz: der Meyerhof soll gegen die Sonne so gebaut seyn, daß er im Sommer Schatten und im Winter Sonne habe. 3) Wenn ein Fluß oder Morast in der Nähe ist, muß das Gebäude nicht nahe daran zu stehen kommen, weil die Wohnung sonst für den Winter zu kalt, und für den Sommer zu ungesund werden kann; auch besonders in den Morästen, wenn sie anfangen trocken zu werden, eine Menge kleiner kaum sichtbarer Insekten sich erzeugen, die mit der Luft unmerklich eingeschnoben werden, und schwere Krankheiten verursachen können. 4) Die Ställe für das Viehe müssen so angelegt werden, daß sie

*) Varro L. I. c. XI. In modo fundi non animadverso lapsi sunt multi, quod alii villam minus magnam fecerunt, quam modus postulavit, alii majorem, quum utrumque sit contra rem familiarem ac fructum; majora enim tecta et ædificamus pluris et tuemur sumtu majore; minora quum sunt quam postulat fundus, fructus solent disperire.

immer warm seyn können. 5) Wein und Oel sollen in den Kellern gepreßt und auch in Fässern verwahrt werden können. 6) Trockne Früchte und Heu sollen oben unter dem Dache zu liegen Raum haben. 7) Für das Gesinde soll im Hause Gemächlichkeit angebracht seyn, wo dasselbe sich Abends von der schweren Arbeit ausruhen und erhohlen kann. 8) auch Obdächer, Schupfen oder Schauern, Lauben, (was Varro in seiner Sprache mit porticus ausdrückt,) um darunter das Wagenwerk besonders gegen den Regen sicher aber doch lüftig zu stellen, und Vorräthe, besonders allerley Gattungen von Brennholz, trocken zu bewahren. 9) Scheunen, nicht zum Dreschen, sondern um das Getraide nahe an der Tenne, die unter freyem Himmel war, aufzubewahren, überhaupt mehr zum Nutzen und zur wahren Erforderniß als zur Pracht. So weit Varro.

Alles gut für uns seine teutsche späte Nachkommen; nur daß wir nicht mehr gerne an die Säume der Wälder bauen, oder vielmehr, daß die Kammern, seitdem das Brennholz ein so wichtiger Artikel geworden, es nicht gern erlauben, weil die Nähe des Waldes allzuverführerisch ist, den Bewohner des Hauses oder sein Gesind zum Holzdiebstahl zu verleiten; welche Besorgnis nicht wegfällt, wenn gleich die Kammer auch der Herr des Waldes ist,

die

die wir hier als den Herrn des Domänengutes betrachten; denn die Kammer stiehlt freylich kein Holz, auch wohl der Verwalter nicht, aber seine Leute können es, mit Hülfe ihrer Freunde und Anverwandten; und wenn das Gut verpachtet ist, dann braucht man nicht einmal so weit auszuhohlen, dann kann auch wohl der Pachter selbst sein Gewissen zuweilen schlafen lassen, wenn seine Knechte, um Holz herbeyzuführen, die Gränzen des Holzwuchses der zum Gute gehört, überschreiten, von einer andern gewöhnlichern Gefahr in Ländern, wo in den Wäldern viel Wild geheget wird, gar nichts zu gedenken, wo es öfters eben so viel wäre, als auf einen Kohlgarten Fleiß zu wenden, in welchem eine Heerde Böcke weiden soll; denn zur Zeit der Ernde ist gewiß die Hälfte der Frucht zum wenigsten von den Hirschen abgefressen oder von den wilden Schweinen umgebrochen, und die erhaltene Hälfte reicht öfters kaum zu, die Hüter zu belohnen, die da verhindert haben, daß beyde Hälften gefressen worden. Eine andere Ausnahme machen unsere Keltern, die wir nicht in die Keller setzen, wohin sie **Varro** verweist, wahrscheinlich aber mehr aus moralischen als natürlichen Ursachen; denn ich glaube selbst, daß es aus einigen solchen Ursachen besser wäre, im Keller als oberhalb des Kellers zu keltern, besonders deswegen, weil zur selbigen Zeit, die noch zur wärmern Herbstzeit

gehört, der Most in dem kühlern Keller weniger in Gefahr ist zu verdünsten, als in dem gewöhnlichen Kelterhause. Aber die Versuchung der Kelterbedienten, die im Keller schon liegende ältere Weine in allzugroßen Dosen zu verkosten, oder die zweydeutige und kostbare Anstalten, um dieses durch Bewachung zu verhindern, wobey die Wächter in eben die Versuchung fallen können, als diejenige, die von ihnen bewachet werden sollen, und überhaupt die Beunruhigung alter kostbarer Weine, die schon lang im Keller liegen; ferner der Platz, den die Kelter eilf Monath lang im Jahr vergeblich im Keller ausfüllen würde, wo 100 Ohmen Wein liegen könnten, (denn es ist nicht alleine von dem Platze der Maschine, sondern auch von den Traubenzubern und Gefäßen, von dem Raume, der erfodert wird, um die Kelter zu bewegen ꝛc. die Frage) machen die Sache schwer; wozu noch der mehrere Aufwand der Lichter kommt, ohne welche im Keller bey Tag so wenig als bey Nacht eine Arbeit verrichtet werden kann; zugeschweigen daß auch die Füllung der Fässer aus den oberhalb des Kellers gestellten Keltern bequemer durch Ableitungsröhren, die durch den Fußboden hinab in den Keller geführt werden, geschehen kann, als im Keller selbst aus der Kelter möglich ist, wo die Füllung nicht anders als durch langsame und beschwerliche Schöpfung und Auftragung geschehen kann.

Diese

Diese beyden Ausnahmen abgerechnet, haben Varro und Sturm *) übrigens einerley Grundsätze. Beyde mit einander verglichen kann man, um die Wohnungsgebäude auf einem Domänen-Gute wirthschaftlich anzulegen, folgende Regeln für unsere Zeiten abstrahiren.

1) Der Wirth oder der Verwalter, seine Pferde und sein Rindvieh, die wesentlichsten Hülfs-Geschöpfe der Wirthschaft, müssen unter einem Dache wohnen, so nahe zusammen wohnen, daß die Menschen das Vieh können blöcken und damit seine Noth klagen hören; 2) aber doch nicht so wohnen, daß die Ausdünstungen des Viehes unmittelbar in die Wände und Wohnungen der Menschen, aber auch eben so wenig in die Behältnisse des Heues oder der Früchte aufsteigen können; 3) daß Scheuern, Backöfen, Dörröfen, um der Feuersgefahr willen, die auf dem Lande grösser als in Städten ist, weil nicht nur der Wind freyern Zug hat, sondern auch die Feuer-Policey nicht mit gleicher Strenge beobachtet werden kann, auf freye Plätze; 4) daß die Zimmer, zumal in Gegenden

*) Leonhard Sturms Civilbaukunst von Landwohnungen und Meyereyen, sonderlich vor die vom Adel.

genden, wo das Holz rar ist, nicht hoch gebauet werden, weil die hohe Zimmer schwer zu erwärmen sind und also viel Holz erfodern, auf dem Lande aber zur Winterszeit die wenigsten Geschäfte in der Stube geschehen, folglich der gewöhnliche Vortheil, den man den hohen Zimmern für die menschliche Gesundheit zuschreibt, unerheblich ist; 5) daß, wo nicht das ganze unterste Stockwerk, doch unfehlbar der über die Erde etwas herauf ragende Grund, was die Baumeister Socle oder Rez de chaussée nennen, von Steinen, wie man sie in jeder Gegend am bequemsten haben kann, also von gebrochenen grossen Steinen oder von zugehaunen kleinern, aber desto härtern Feldsteinen, das übrige hingegen mit hölzernen Riegelwänden von Backsteinen oder andern kleinen trocknen, nicht düstenden Steinen ausgefüllt, oder mit Thon und Stroh auch Flechtholz **ausgestückt**, (oder, wie man in Oberteutschland spricht, **ausgeschliert**,) gebauet, und die Balken auf der Wetterseite mit Oelfarbe getünchet werden; 6) daß, wo nicht überall Eichenholz, doch zum wenigsten; wo es nicht allzukostbar ist, die äussere dem Wetter ausgesetzte Balken von Eichenholze gezimmert werden; 7) daß kein Gebäude, so unerheblich auch

seine

seine Bestimmung seyn möchte, am wenigsten Wohnhaus, Scheune, Stall mit Strohe gedecket werde, sondern mit Ziegeln, oder in Gegenden, wo es viele Sandsteine giebt, mit dünnen steinernen Schaalen, die zwar einen Dachstuhl und einen Bau sehr beschweren können, wenn zumal das Dach hoch ist, aber doch immer für ein Kammergut ein erträglicheres extremum sind, als hölzerne Schindeln oder Schiefern; sie erfodern zwar stärkere Balken und festern Grund, um die Last zu tragen; aber dagegen bevestigen sie auch den Grund um so viel mehr, widerstehen den Winden, die die dichtesten Ziegeldächer aufheben und zerbrechen können, und sind, wenn sie Anfangs tüchtig und wohlpassend gelegt werden, dauerhafter als alle andere Arten.

Von der Bedachung überhaupt.

Wenn indessen die Feuersgefahr nicht so nahe mit den Strohedächern verbunden wäre, so ist kein Zweifel, daß für landwirthschaftliche Gebäude sie die vorzüglichsten wären, vorausgesetzt nach der Bauart der alten Strohedächer, die man Heerddächer nennte. Es war eine Art von Schlierung oder Stuccaturarbeit, wie jene Häuser gedeckt wurden; die Latten kamen 1 Zoll weit von einander zu liegen,

und

und wurden so dicke mit Thon überschmiert, daß die vacua dadurch beynahe ausgefüllt wurden; dieser Thon wurde mit kurz geschnittenem Strohe durchknetet, und 2 bis 3 Zoll dick über die Latten aufgetragen, dann erst noch oben drauf mit langem Strohe belegt, zu welcher Belegung wieder Thon genommen wurde, um das Stroh zu befestigen, damit es durch die Sonnenhitze in den Thon gleichsam eingebacken würde.

Es gehört unter die menschlichen Schwachheiten, daß, wenn wir bey einer Sache eine Gefahr oder eine Unbequemlichkeit finden, wir die andern Vortheile und Bequemlichkeiten alle darüber vergessen, sie ganz abschaffen, und damit das Kind samt dem Bad ausschütten.

Des Hrn. D. Glasers Feuerabhaltender Anstrich ist fast von derselben Zusammensetzung, als der Auftrag der alten Heerdedächer, nur das Rockenmehl macht den Unterschied, welches aber auch bey der Glaserschen Probe, unsers Erachtens, ohne Gefahr wegbleiben könnte. Warum mischte man nicht statt des Strohes kleine Steine und Scherben, Muscheln, Schlacken, Kieselsteine, groben Sand ꝛc. unter? Schlagregen könnten zwar solche Dächer sehr beschädigen und verwaschen; alleine, Zeit und Uebung würden bald Vortheile lehren, sich dagegen zu schützen, und ein jeder Landwirth würde dafür besorgt

seyn,

seyn, immer einen Vorrath von dergleichen Thon und Bedachungssteinen zu unterhalten, um bey solchen Zufällen den Schaden alsbald wieder ersetzen zu können; dadurch würden die Wohnungen und Ställe im Winter warm erhalten, welches für die Holzwirthschaft sowohl, als für die Stroherspamis und für die Gesundheit des Viehes eine wichtige Unternehmung seyn würde; der Feuersgefahr nicht einmal zu gedenken, die bey einem solchen Dache viel entfernter ist, als bey allen andern Arten, und selbst bey den Ziegeldächern; denn bey sehr grosser Hitze der in Brand stehenden benachbarten Häuser zerspringen auch die Ziegelplatten, gleichwie die Schiefern, was bey den mit Steinen vermengten Thondächern unmöglich ist, denn diese sind noch nicht wie die Ziegel im Ofen gewesen, und können also den höchsten Grad der Hitze aushalten, ohne zu springen.

Das sey genug von Heerde-Dächern, die unsre Alten der nächstvorigen Zeugungen gehabt haben, um ihr Andenken zu erneuern, wenn wir auch die Dächer selbst nicht wieder einführen könnten, wie ich doch nicht für unmöglich halte; denn alle unsere Erfindungen bewegen sich im Zirkel und kommen zu ihrer Zeit wieder unter einem andern Namen oder einem neuen Huthe; und wenn man noch einen andern vortheilhaften Umstand dabey erwägt,

wägt, daß dergleichen Dächer nach einigen Jahren abgerissen und neue dafür aufgelegt, die abgerisse: nen aber als eine vortreffliche Düngung in die Fel: der genützet werden können, so deucht mir es könne gar nicht fehlen, daß diese Art Dächer bald oder spät bey dem gemeinen Manne wieder in Uebung kom: men; denn die damit verknüpfte sichere Vortheile der Ersparnis an Stroh, Ziegeln, Maurersver: dienst, (dergleichen Dächer kann ein jeder Knecht machen) vornemlich aber die Sicherheit gegen Feuersgefahr, die warme Wohnung, die warmen Ställe, der Dünger, der auch ohne Stroh wie der Märgel düngt ꝛc. sind so überredend, daß man sich Gewalt thun müßte, die Vortheile nicht wahr zu finden.

Unterdessen bis dieses geschiehet, wollen wir die Sache nehmen, wie sie jetzt ist, und mit absoluter Verwerfung aller Strohe: Schindel: und Schiefer: dächer, keine andere als wohlausgebrannte platte Ziegeln zulassen, ohne hier in die Kunst des Ziegelbrenners tiefer einzugehen, weil wir doch zur andern Zeit, wenn wir überhaupt von Fabriken reden müssen, Gelegenheit haben werden, mehr darüber zu sagen. Und nun wieder auf das Woh: nungsgebäude insbesondere zurück, so bin ich über: zeugt, daß ein einstöckiges Landhaus, wenn es nur nicht ganz niedrig auf der Erde auffitzt, sondern um

einige

einige Fuß herausgebauet ist, so daß man zur Thüre nicht hinein kommen kann, ohne 3 oder 4 Treppen zu besteigen, an statt welcher Treppen jedoch eine gepflasterte Anhöhe meistens besser seyn mag, immer vorzüglicher ist als ein zweystöckiges, und daß dieses nicht nur auf die Bauernhäuser, sondern auch auf die fürstliche Meyereyen insbesondere passe; denn der Verwalter muß eben dieselben Bequemlichkeiten haben als der Bauer; und was die äusserliche Zierde betrift, gesetzt, daß die Beobachtung derselben irgendwo eine sehr wesentliche Sache wäre, so ist doch wohl kein Zweifel, daß man einem einstöckigen Haus eben so viel Geschmack und Zierde beybringen kann als einem dreystöckigen, das beweisen auch die einstöckigen fürstlichen Landgartenhäuser, die Orangerien und so manche Kapellen. Also ist in meiner Ueberzeugung kein Zweifel zurück, daß, wenn auf eine fürstliche Meyerey ein Wohnungsgebäude aufgeführt werden soll, dieses nicht zweystöckig, sondern nur einstöckig gebauet werden müsse, und zwar schlechterdings einstöckig, nicht aber noch auf das Dach ein zweyter **mansardischer** Stock, welche französische Erfindung schlimmer ist als ein wirklicher zweyter Stock; oder wenn man ja unter dem Dache noch ein Zimmer anbringen wollte, daß dieses an einem der beyden Giebel geschehe.

Von Mansarden.

Bey den sogenannten mansardischen Dächern ist insgemein der obere Dachstuhl sehr flach; dies verursachet, daß Regen und Schnee nicht genugsam abziehen können, sondern liegen bleiben und in das Gebälk und Gebäude dringen; und denn sind die Hohlkehlen, die bey einem jeden Dachfenster angebracht werden, wenn sie nicht wie gewöhnlich mit Blech verwahrt werden, unüberwindliche Feinde aller Dächer; denn die Bleche rosten endlich doch durch, und ihre Anschaffung und Unterhaltung ist kostbarer als der Nutzen, den sie schaffen. Was ich auch im zweyten Abschnitte S. 396. 397. bey der Bauart der Schütteböden von einer besondern Art den Winkel abzustümpfen gesaget habe, das ist nicht nur für ein Wohnhaus zu unzierlich, sondern auch bey einzelnen Dachfenstern nicht einmal praktikabel. Also auf dem fürstlichen Mayerhofe keine Mansarden, sondern ein dauerhaftes hohes wohl abschüßiges Dach, auf welchen sich kein Regen sammeln und kein schmelzender Schnee aufhalten kann.

Vom Souterrain.

Die Wohnung für das Gesinde, die Küchen, die Gewölber zwar nicht ganz aber doch ein paar Stufen tief in die Erde, das giebt Wohnungen, die im Sommer kühl und im Winter an sich warm

und mit wenig Feuerung zu erwärmen sind; über dieses unterste Stock oder Erdengebäude ist genug nur noch einen Stock zu bauen, wo vermittelst einer aussen angebrachten steinernen Treppe, oder hölzernen Gallerie, oder gepflasterten Anhöhe in die Mitte der Fronte der Eingang gemachet wird; unterhalb welchem Eingange zugleich auch der Eingang zu dem untersten Stocke sehr bequem sich anbringen läßt. Dieser unterste Stock ist indessen seiner Niedrigkeit ungeachtet doch nicht zu allen Bestimmungen niedrig und tief genug, vertritt nicht überall die Stelle eines wirklichen Kellers, der noch tiefer ganz in die Erde gegraben werden muß. Wenn bey dem Gute nicht Weinbau oder eine grosse Brauerey, besonders aber Braunbier-Brauerey ist, (denn das braune Bier kann viel älter werden als das weisse) so sind tiefe unterirdische Keller ein Ueberfluß, und zumal in solchen Gegenden, wo sie von dem Niveau eines in der Nähe befindlichen Flusses sehr oft in Gefahr sind, mit Wasser angefüllt zu werden, ein schädlicher Ueberfluß, weil dadurch dem Grunde des Hauses ein unwiederbringlicher Schade zugefüget wird. Es ist alsdenn genug, nur in einer einzigen Ecke des Hauses ein solch unterirdisches Behältnis zu haben, um für den Verwalter das Getränke, es sey nun Wein oder Bier, wie auch Obst, Küchenkräuter, Rüben, Wurzeln

und andere Dinge, die zu ihrer bessern Aufbewahrung tiefere Gewölber erfodern, darinn nieder zu legen, welches auch allenfalls leichter gegen das Eindringen der Feuchtigkeiten durch die Kunst *) verwahrt werden kann als ein ganz grosses Kellergebäude.

Von flachen Kellern.

Wo auch dieses die Umstände der Lage nicht wohl zuließen, da kann man einen Erdenhügel durch zusammengeführtes Erdreich anhäufen, oben mit Bäumen bepflanzen, damit die Sonne nicht durchdringen könne, und kann in diesen Hügel, gleich bey

*) Ich ziele hier auf das sogenannte Cimentiren der Gewölber. Unter Ciment und Mörtel (Ciment und Mortier) ist zwar in grammatikalischem Verstande kein Unterschied; aber technisch genommen ist Ciment eine Mischung von Kalch, Sand, gestossenen Ziegelsteinen und Hammerschlag oder Eisenschlacken, auch wohl Harz, oder was sonst noch beygemischt oder surrogirt werden mag, um die Verbindung fester zu machen, wozu insonderheit die Eisentheile gut sind, welche die Feuchtigkeiten in Rost verwandeln, welcher Rost zugleich einen eben so hohen Grad von Festigkeit gibt, als er der Verbindung giebt, die man zwischen einer Degenscheide und einer eingerosteten Klinge bemerket.

bey der Anlage desselben einen Keller oder ein Gewölb anbringen, welches vor dem Eindringen des Wassers gesichert ist, und doch alle Vortheile eines unterirrdischen Kellers gewährt; man kann sogar die Idee eines horti pensilis damit verbinden, und zu beyden Seiten Treppen, welche auf die mit Bäumen bepflanzte Höhe hinaufführen, den Eingang aber in das Gewölbe unter die Treppen anbringen; denn alles kömmt auf die Dicke der Wände an und auf die Abhaltung der Sonnenstrahlen. Wenn also diese weder von oben auffallen, noch von unten, (wo auch wohl Bäume oder Gesträuche herumgepflanzt werden mögen,) am wenigsten durch die unter die Treppen versteckte Thür eindringen können; so hat man die ganze Definition des tiefsten Kellers, der im Winter warm und im Sommer frisch ist.

Von obern Stockwerken.

Das obere Stockwerk, unmittelbar unter dem Dache, welches zur Wohnung des Verwalters oder Pachters, bestimmet ist, mag immer zwey auch drey überflüßig scheinende Zimmer haben, um Freunde darin beherbergen zu können, wenn etwa zuweilen die Kammer für gut finden sollte, jemanden dahin abzuordnen, um diesem oder jenem Geschäfte beyzuwohnen oder diese oder jene Einrichtung oder Probe zu machen. Gesetzt, daß auch dieses in vielen Jahren

auf manchem Gute nicht nöthig befunden würde, so müßten doch immer die Zimmer dazu in gutem wirthbarem Stand erhalten werden, um den Verwalter nicht sicher zu machen, der bey einer schlechten Wohnung moralisch gewiß ist, daß ohne höchste Noth ihm kein Commissar über den Hals kommen werde, weil er keine Wohnung da findet; denn auch der beste und redlichste Mann kann durch allzugrosse Sicherheit verdorben werden. Dergleichen leere Zimmer können indessen zu allerley andern wirthschaftlichen Bestimmungen wohl genutzet werden, die keinen sich einhängenden Geruch oder andere der Bewohnbarkeit schädliche Eindrücke hinterlassen, als z. B. Bettfedern zu trocknen, dürres Obst, Früchte, gesponnenen Flachs, gebrannte Wasser in Gläsern, die noch mehr Destillation erfordern ꝛc. aufzubewahren.

Von Feuer-Essen.

Die Anlegung der **Feuer-Essen** oder Schornsteine ist eine der wesentlichsten Augenpunkte des Domänen-Kameralisten; denn obschon den Landmann ein schwacher Rauch nicht beißt, und in dem Lande der besten Schinken, in Westphalen, der Rauch mit unter die principia des Lebens gehört, womit man sogar die Balken des Hauses gern angebräunt sieht, weil sie dadurch gleichsam gestählt

ſtählt oder gefirnißt werden, der Rauch, ſage ich, dem eben deswegen alle Weege der plötzlichen Flucht abgeſchnitten werden, ſo daß er nicht anders als zur Thür oder zu den Fenſtern des Hauſes hinaus kommen kann, nachdem er erſt alle Winkel und Balken des Hauſes, folglich auch die daran hängende Schinken durchkrochen hat, ſo iſt dieß doch nur eine Ausnahme, welche die Regel, anſtatt aufzuheben, um ſo viel mehr bekräftiget.

Um Schinken zu räuchern kann man auſſerhalb Weſtphalen nicht das ganze Haus in eine Räucherkammer verwandeln, dazu kann man einen einzigen Schornſtein einrichten; Aber die Schornſteine überhaupt ſo zu bauen, daß ſie immer den Rauch abziehen, ohne durch widrigen Wind oder Witterung, oder Sonnenſchein irre gemacht zu werden, das iſt ein Geheimniß, das noch in wenig Ländern allgemein iſt, Weſtphalen und die teutſche Oſtſeeküſten ausgenommen, wo man zwar des Rauchs gewohnt iſt, aber ihn doch auch in den Häuſern oder Zimmern, wo man ihn nicht haben will, und wo man in die Kamine Windöfen ſetzt, die im Zimmer geheitzet werden, dergeſtalt in der Gewalt hat, daß dort in vielen Jahren der Fall ſelten iſt, da Rauch im Zimmer bliebe; welches allein von der Bauart der Rauchfänge herkommt, die ganz unten

zwar weit, besser oben aber eng, und dann wieder weiter und zu oberst am weitesten seyn müssen, wenn sie gut ziehen sollen. *) Weil aber dieses eine ganze Revolution in die Schornsteins : Baukunst eines Landes bringen würde; so hat man auch nicht einmal nöthig, so weit auszuhohlen, sondern man kann dem Zuge des Rauchs unter allen möglichen hinderlichen Fällen doch eine ungehinderte Richtung geben, wenn man nur die Kunst weiß, den Schornstein mit einem Deckel von einer gewissen Struktur zu versehen; dieser Deckel braucht nicht beweglich zu seyn, kann von Eisenblech, aber auch von Steinen gemauert seyn, sitzt auf der Spitze des Schornsteins, nicht wie ein Hut auf dem Kopfe, sondern wie ein Pfropf in der Flasche, mit dem dicken oder halben Theile des Körpers im Schornsteine; die Figur stellt ein reguläres pyramidal-Sechseck vor, das also in eine allgemeine Spitze zusammen läuft, die mit einer Krone oder einem die Sonnenstrahlen abhaltenden oder auffangenden Hute versehen werden kann. Eine jede Seite des Sechs-Ecks ist nach aussenzu offen, und eine jede hat ihren eige-

*) So eben kommt mir eine kleine Schrift des Hrn. Bau-Inspektor **Huths** zu Halberstadt, **das sicherste Mittel, den Zug des Rauches zu befördern**, 1775. in die Hände, worin fast eben diese Struktur angegeben ist.

eigenen dreyeckigten hohlen Körper, oder welches einerley ist, die Pyramide besteht aus sechs drey-eckigten Fächern, die alle unten offen sind, um den Rauch aus dem Schornstein aufzunehmen. Gesetzt nun, es bliese der Wind von Osten, so wird durch die gegen Osten gehende Oeffnung kein Rauch her-auskommen, aber eben dieser Ostwind ist durch die inwendige westliche blecherne Scheidewand des Dreyecks gehindert, den Rauch in seinem Zuge durch die andern fünf Kanäle gegen Westen, Süden, Norden ꝛc. aufzuhalten, und wenn auch die Sonne, die mit ihren Strahlen öfters in den Schorn-steinen eben dieselbe Wirkung als ein widriger Wind hervorbringen kann, *) auf einer andern Seite den Rauch mit aufhielte, so sind doch noch 4 Kanäle frey, und wenn auch sogar der dritte Kanal durch Wind oder Sonne versperrt wäre, so wären die übrigen drey Kanäle doch noch hinlänglich, den Rauch aus der Esse ungehindert anzuziehen und fortzuführen. Es scheinet zwar sehr möglich zu seyn, daß der herein-blasende widrige Wind durch seine Elasticität sich dergestalt ausbreite, daß auch dem Rauche durch die übrigen fünf Kanäle der Durchzug versperret

*) indem sie in der Mündung des Schornsteins die Hitze, folglich auch die Elasticität und Ausbrei-tung der Luft vermehrt, die dem von unten her-aufkommenden Rauche den Weeg versperrt.

werden könnte. Weil aber der Wind nicht wie in eine Flöte durch die Spitze, sondern wie in eine Quer-flöte unterhalb der Spitze hereinkömmt, so stößt er an der ihm gegenüber stehenden blechernen Wand gleich-sam die Hörner ab und verliert dadurch die Kräfte für die vertikale Richtung, eben damit aber auch die Ela-sticität, die unten am Ende des Dreyecks sich über die Oefnungen der übrigen fünf Dreyecke verbreiten kön-te; mithin bleibt doch dem von unten herauf kom-menden Rauche der Ausweeg unversperret, wenn er von einer oder auch von zwo Seiten versperrt seyn sollte. Allenfalls kann man ja auch die Pyramide et-was tiefer in den Schornstein einsenken, damit der Wind noch schwächer werde, ehe er unten durchfährt.

Ausser dem hat man auch eine Art von Hut über die Rauchfänge, die bekannter zu werden ver-diente, diejenige nehmlich, da sich der Hut, wie ein Wetterhahn, nach dem Winde dreht, ver-mittelst einer einzigen Fahne, die aber nicht in der gewöhnlichen perpendikularen Richtung der Wetter-fahnen, sondern in der Lage eines Wagbalkens hori-zontal befestigt seyn muß. Es ist zwar die Beweg-lichkeit des Huts mit einigen Unbequemlichkeiten verknüpft, die man, wenn die Beweglichkeit durch Rost oder andere Zufälle stockend gemacht wird, nicht so leicht in der Gewalt hat; indessen kommt dieser kleine seltene Umstand mit der Güte der Sache in

kein

kein Verhältnis; doch, wenn der Bau des Schornsteins selbst nicht dazu passet, so helfen alle dergleichen Maschinen wenig. Ist aber nur erst der Schornstein auf obige Art angelegt, dann können solche Palliative auch wohl gar unterbleiben.

Küche.

Ich habe oben gesagt, daß, wenn die Küche nicht schon vorhanden ist, sondern die Anlegung derselben erst vom Kameralisten gefodert wird, er sie unfehlbar im Souterrain anbringen wird; die Beweggursachen scheinen mir sehr erheblich zu seyn. 1) wird ein grosser Theil Holz auf den Heerden der oberhalb gebauten Küchen im Winter verbrannt, um die Leute, die entweder in der Küche zu thun haben, oder die unberufen und für Kurzweil dahin kommen, zu erwärmen, welches hier wegfällt, weil die unterirrdische Küchen an sich schon warm sind, wenn auch kein Feuer brennt; 2) kann die Feuereffe durch ein oberes Zimmer geführet und ein solches Zimmer sehr bequem dadurch erwärmet werden, **entweder** mittelst der bloßen Durchführung, **oder** durch Abzäpfung, da im Zimmer noch ein Röhrenzug angebracht wird, der in einer besondern einen Ofen vorstellenden Figur wieder in die Feuereffe zurückgeführt, oder wo der Rauch in einen wohlverschlossenen Blechofen, der auf diese Art nicht geheitzt zu werden braucht, weil darin der Rauch die Stelle

der

der Feuerung vertritt, geführt, und oben in der Höhe wieder in die Feueresse hineingeführt werden kann; 3) weil das Souterrain gewölbt und feuerfest seyn muß, so ist auch weniger Feuersgefahr vorhanden. 4) kann das Wasser, das zum Kochen sowohl, als im Winter zur warmen Viehefütterung erfoderlich ist, aus den Bronnen mit geringer Mühe und Einrichtung, und fast ohne Zeitverlust aus dem Bronnen in die Küche geleitet; und 5) können auch die Speisen-Vorräthe gleich in der Nähe aufbehalten werden, an statt daß sie aus den obern Küchen mit Unbequemlichkeit in die tiefern Gewölber gebracht werden müssen; 6) endlich kann auch der Rauch, zu der Zeit, da der Wind ihm zu sehr entgegen ist, das Haus nicht so erfüllen, wenn die Küche unten, als wenn sie oben ist; denn insgemein haben solche Küchen auch noch einen besondern freyen Aus- und Eingang, der nicht durch das Haus gehet; durch diesen ziehet sich alsdenn der Rauch, und jener Ausgang, innerhalb des Hauses, kann verschlossen werden.

Fußboden in der Küche.

Einer Küche einen hölzernen Fußboden zu geben, das ist beynahe für unsere Tage ein Absurdum; aber ganz ohne Grund. Man sieht die Küche für die Werkstatt eines Grobschmieds an, von dessen Ambos

Ströme

Ströme von Funken ausfahren, die den hölzernen Boden entzünden könnten. Allein, was kommen in der Küche für Geschäfte vor, die damit eine Aehnlichkeit haben? Daß die Mägde die Brände aus dem Feuer vom Heerde nehmen und sich damit aus Muthwillen oder Bosheit herumjagen, das ist der einzige ähnliche Fall, aber auch so selten, daß es lächerlich wäre, eine Bauregel daraus zu machen. Ordentlich gewöhnte Mägde, Köchinnen, Köche, müssen mit dem Feuer in der Küche eben so behutsam verfahren können, als wenn zunächst dabey ein Pulvermagazin wäre. Dazu sind die Casserol-Heerde unverbesserlich; denn darin wird das Feuer enge zusammen gehalten, und, nebst dem grossen Vortheile der dadurch verstärkten Hitze, ist auch die Gefahr abgewendet, daß kein Feuer verlohren gehen, und also kein Unglück entstehen kann. Kann nun aber kein Feuer verlohren gehen, so ist das wichtigste Hinderniß des hölzernen Fusbodens gehoben; ein anderes, welches weniger erheblich ist, da die Mägde das überflüßige Wasser gleich vor sich hin auf den Fußboden aus den Töpfen gießen und also verlaufen lassen, fällt in unterirdischen Küchen ohnedem weg, weil der Fußboden keinen Abzug haben kann, folglich alles überflüßige Wasser in eine besondere erhabene Gußrinne gebracht werden muß, um es von dort aus ablaufen zu lassen. Dann bin

ich überzeugt, daß in einer Küche ein Fußboden von hölzernen Bohlen, womit auch die Scheunen: Tennen belegt zu werden pflegen, besser sey, als ein steinerner, von gebackenen oder gehauenen Stei: nen. Die Mägde müssen sich mehr in Acht nehmen, den Boden rein zu halten, sie müssen vorsichtiger mit dem Feuer umgehen, und ihre Füsse werden zur Winterszeit wärmer seyn, als auf dem gepfla: sterten Boden; der Kosten:Aufwand für einen höl: zernen gebohlten Fußboden, wenn auch eichene Boh: len dazu genommen würden, wird doch nicht grösser seyn, als derjenige, den ein Fußboden von glatten Steinen erfodert; die Reparations: Kosten werden zum wenigsten sich immer gleich bleiben; und dann ist doch immer der Vortheil auf der hölzernen Seite, zumahl in den Gegenden, wo das Holz leichter zu haben ist, als die Steine.

Indessen läßt sich hierüber keine unbedingte Re: gel geben; ein steinerner Fußboden in einer Küche ist, überhaupt genommen, doch allemal wirthschaft: licher und sicherer, als ein hölzerner; Nur die Um: stände der Gegend oder der Zustand der Kammer müssen hierin entscheiden.

Einen eigenen Brunnen, wenn es auch eine Fontaine wäre, oder die nur, so oft es nöthig ist, mit

mit einem Hahn angelassen werden könnte, ist weil wir oben schon gerathen haben, den Bronnen von aussen hinabzuleiten, überflüßig und auch ohnedem vielen Beschwerlichkeiten unterworfen, weil die Unterhaltung des Bronnens und die Nachsicht, um die Fehler zu verbessern, mit allzuvielen Weitläuftigkeiten und Beschwerlichkeiten für die Küche und die dazu gehörige Personen und Geschäfte verknüpfet ist.

Der Heerd muß von allen Ecken frey seyn, wenn er sehr wirthschaftlich genützt werden will; denn sonst geht immer die Hitze von der Seite, wo der Heerd an eine Wand anstößt, zu welcher man nicht kommen kann, verloren; das versteht sich von den oberteutschen Ländern, wo man hohe Heerde hat; in den niederteutschen Gegenden hingegen, wo alles in hängenden Kesseln im Kamine gekochet wird, fallen die Heerde ganz weg, weil das Feuer zugleich die Stelle erwärmender Oefen vertritt, folglich um die Füsse leichter zu erwärmen, niedrig und dem Fußboden gleich seyn muß, da denn die allseitige Freyheit des Feuers sehr hinderlich und beschwerlich seyn und vielen Platz einnehmen würde, auch die nahe daran vorbeygehende Personen würden in beständiger Gefahr seyn, mit ihren Kleidern Feuer zu fangen; denn in Niederteutschland wird in den

Zinn

Zimmern, um sie zu erwärmen, das wenigste Holz verbrannt, sondern wer sich wärmen will, sucht den Kamin, den allgemeinen Feuer: und Kochplatz des ganzen Hauses; daher sind auch dort die Küchen insgemein die größten Zimmer der Landhäuser, wo sich das ganze wirthschaftliche Personale versammeln kann. Die Rückwand des Kamins, an welche das Feuer anschlägt, ist auch fast überall mit einer eisernen Platte überzogen, die zu Erhaltung und Verstärkung der Hitze viel beyträgt. Wenn unmittelbar hinter der Kaminwand ein Zimmer ist, so kann dasselbe bequem durch diese eiserne Platte erwärmet werden, wenn nehmlich so viel von der Mauer des Kamins hinter der eisernen Platte ausgebrochen wird, damit die Hitze unmittelbar in das Zimmer hinüber wirken kann. Die Kessel, welche über das Kaminfeuer gehänget und worin fast alle Speisen gekochet werden, erfodern auch eine Wand, an welche sie gehängt werden können, welches eine zwote Ursache seyn mag, warum das Kaminfeuer nicht wohl von allen Seiten frey seyn kann. *) Inzwischen wird man durch die Art, alles in überhängten Kes-

seln

*) Wiewohl diese letzte Ursache alleine doch zu schwach seyn würde, weil man leicht an statt der Wand ein eisern Gestell anbringen könnte, um die Kessel daran zu hängen, und dann könnte der Kamin von allen Seiten frey seyn.

seln zu kochen, darauf geführt, daß es sehr wirthschaftlich seyn würde, auch auf den hohen Heerden, an statt der Kasserol-Löcher oder neben denselben über die Stelle, wo das offene Feuer angemacht wird, eine eiserne Querstange anzubringen, woran auf dieselbe Art, wie bey den Kaminen, die Kessel über das Feuer gehänget werden können; denn die Erfahrung lehret aus Gründen, daß Wasser in übergehängten Kesseln mit weniger Holz und in weniger Zeit kochend wird, als Wasser, welches in Töpfen nur neben das Feuer auf die gewöhnlichste Weise gestellet wird.

Besondere kleine Oefen zum Bratenfeuer zu bauen, sie mögen nun auf den Heerd oder an eine andere bequeme Stelle gesetzet werden, ist deswegen auf dem Lande zu rathen, weil nicht nur dazu weniger Holz erfodert wird, sondern auch in Ansehung des abtriefenden Fetts die Anstalt wirthschaftlicher ist, als jene mit Bratspießen. Die gewöhnliche Einwendung, daß die Braten am Spieß ansehnlicher werden als in der Pfanne ist nicht allgemein und fällt weg, wo man den Vortheil versteht, den Braten in der Pfanne auf untergefütterte Hölzer hohl zu legen und oft umzuwenden.*) Insonderheit aber sind dergleichen Oefen

*) Wenn anders der Koch den Spieß nicht vornehmer findet; aber auf den Landhäusern, wozu da ein Koch?

zu Backwerk und andern ähnlichen Speisenzurichtungen unumgänglich nöthig. Die Küchen, zumal die unterirrdischen, mit genugsamen **Fenstern** zu erleuchten, ist auch eine nothwendige Vorsicht, damit man **eines Theils** nicht nöthig habe, um die Küche zu erhellen, Talglichter zu verbrennen oder ein helleres Heerdfeuer zu machen, das mehr Holz erfodert als zum Kochen nothwendig ist; **andern Theils** aber auch die weisse Tünchung der Wände überflüßig werde, die sonst zu oft wiederhohlt werden müßte, weil die weisse Farbe in den Küchen die vergänglichste ist, an statt daß bey genugsamen Fensterlichte die rothe oder eine andere dauerhafte Farbe vorzüglicher gewählt wird.

Daß in jeder fürstlichen Küche auf dem Land ein Platz angebracht sey, wo die **Holzprovision** auf eine ganze Woche verwahret werden könne, das ist eine sehr billige Foderung des Verwalters; die Bestimmung der Holz-Ersparnis hängt von dem Verwalter ab, der sie mit einiger Aufmerksamkeit leicht bemerken kann.

Speisegewölber sind zwar auf dem Lande sehr nöthig; aber mehr um frische Vorräthe als übrig gebliebene Reste aufzubewahren; denn die Fälle sind sehr selten, da das arbeitsame Gesinde in den Schüsseln etwas übrig läßt, und da die Mannigfaltigkeit

faltigkeit der Speisen, ohnedem auf dem Lande nicht eingeführt werden muß, so ist hingegen billig, daß dem Gesind immer, wo möglich, frische und nicht von vielen Ueberbleibseln zusammengemengte aufgewärmte Speisen gegeben werden; indessen, wo auch Speisegewölber nöthig sind, da versteht sich selbst, daß sie nahe bey der Küche seyn müssen, wenn zumal die Küche unter der Erde ist.

Die **Stube**, worin das **Gesinde** gespeiset wird, könnte auch zu Einschränkung der Brennholzverschwendung unter der Erde angeleget werden; wenn nicht andere Umstände die vielen Gewölber zu kostbar und unökonomisch machen. Die Gesindstube ist der Ort, wohin jeder Knecht, jede Magd am Tag ihre Zuflucht nehmen, und wo sie im Winter die langen Abende zubringen, wo die Mägde spinnen und die Knechte Späne schneiden oder Körbe flechten; alle unterirrdische Wohnungen aber sind an sich zur Winterszeit warm, zwar nicht immer warm genug für das gemeine Landvolk, aber wozu doch nicht viel gehört, um dergleichen Zimmern den rechten Grad von Wärme zu geben, den diese Leute zu ihrer Erhohlung und Bequemlichkeit wünschen; also wird die allgemeine Gesindestube in keinem Theile des Hauses bequemer anzubringen stehen, als unter der Erde.

Von heimlichen Gemächern.

Der Gegenstand von heimlichen Gemächern bey der Landwirthschaft ist wichtiger als er vielleicht manchem scheinen möchte, der von der Landwirthschaft weiter nichts seiner Aufmerksamkeit würdig findet, als was seinen Gaumen reizet und seine Nase nicht beleidigt, aber nicht weiß, was Columella und Varro für Männer gewesen, die ein Verdienst darin suchten, den Nutzen der Abfälle zu zeigen, die in den heimlichen Gemächern gesammelt werden *).

Ich habe jetzt nichts mit den heimlichen Gemächern der grossen Städte zu thun, wo freylich andere hieher nicht gerade zu einschlagende Ursachen mit:

*) Colum. L. II. c. 15. Secundum stercoris genus probamus, quod homines faciunt, si et aliis villae purgamentis immisceatur, quoniam per se naturae est ferventioris. Aptior tamen est furculis hominum urina, quam sex mensibus passus fueris veterascere, si vitibus aut pomorum arboribus adhibeas, nullo alio magis fructus exuberat; nec solum ea res majorem facit proventum, sed etiam saporem et odorem vini, pomorumque reddit meliorem.

Varro L. I. c. 38. Cassius secundum columbinum scribit esse hominis — stercus —

mitwirken, warum sie der Fruchtbarkeit des Landes weit weniger nützen, als sie ihr doch nützen könnten, sondern ich bleibe blos bey den Landhäusern stehen, und verlange, daß die heimliche Gemächer nicht auf die gewöhnliche Weise der grossen Städte auf unterirrdische tiefe Löcher gesetzet werden, aus welchen zu gewissen Zeiten pestilenzialische Gerüche heraufsteigen, die das ganze Haus erfüllen, wo indessen der Dünger in sich selbst verwest, verbrennt, und zu den meisten ökonomischen Destinationen nicht nur an sich verdirbt, sondern, wenn er auch noch einigen Gebrauches fähig wäre, durch die Art ihn herauszuschaffen, wozu insgemein besonders ausgezeichnete Leute genommen werden, die sehr theuer belohnt werden, dergestalt vertheuert wird, daß der ökonomische Nutzen sich darüber ganz oder in die Ungewißheit verliert. Meine Foderung, die ich jedoch mit aller Bescheidenheit und ganz unvorschreiblich formire, gehet dahin, daß auf dem Land alles Gesinde an einen von dem Haus entfernten eingezäunten freyen Ort gewiesen werde, der wie eine jede andere Düngersammlung von Zeit zu Zeit mit Erde und Stroh bestreuet werde; die innere Struktur der Bequemlichkeit ist gleichgültig, in jedem Fall aber wegen ihrer grossen Diogenischen Simplicität von der Seite des Aufwands ganz unwichtig. Durch die

aufgestreute Erde wird die grobe Ausdünstung gedämpft, die Erde selbst wird damit in Dünger verwandelt und das Stroh giebt ihm nicht nur die Ductilität zur künftigen Aufhebung und Wegbringung, sondern es erlangt auch selbst dadurch eine düngerartige Fäulnis. Diese Vorsichtigkeit der Vermischung mit Erde würde auch sogar in den grössern Städten von grossem Nutzen seyn; die Düngersammlungen würden den Einwohnern der Häuser weit weniger beschwerlich und mit einigem Aufwand, um den Gruben gewisse bequeme Oefnungen zu geben, auch nützlich seyn können; denn warum wollte man ein so vorzügliches Düngungsmittel verloren gehen lassen, blos deswegen, weil einige besondere Bemühung dazu gehört, um unsern Sinnen den Geruch davon erträglich zu machen? Welchen abscheulichen Geruch nimmt nicht öfters das Wildprät an, den der Bauer von jenem Geruche zu unterscheiden nicht immer fein genug ist, einen Geruch, der doch auf den Tafeln der Grossen zum haut goût gerechnet wird, blos um den guten Geschmack nicht dem übeln Geruch aufzuopfern. Da nun der gute und nützliche Gebrauch jener Sammlungen nicht nur von Columella und Varro mit ihrem Tode bekräftiget, sondern auch allen unsern landwirthschaftlichen Zeitgenossen bekannt genug ist, warum wollen wir denn einem

Ge:

Geruche, der zu gewissen Zeiten, aller unserer Ueberstreuungsanstalten ungeachtet, doch nicht ganz zu unterdrücken wäre, die grossen landwirthschaftlichen Vortheile aufopfern, die wir aus der Sammlung solcher Düngerarten uns verschaffen können?

Treppen.

In einem Hause, wo Küche und Gemächer in die Erde gebauet sind, da muß der Eingang zu der obern Wohnung nothwendig durch eine Treppe von aussen erleichtert werden, worüber ich mich oben schon erklärt habe. Aber die innern Treppen, die in das zwote Stockwerk hinauf, oder auch von dem ersten Stockwerk in das Souterrain hinab führen, erfodern wieder ihre eigene Bequemlichkeit. Die Haupttreppe, die aus dem ersten Stockwerk in das obere führt, muß ihr erstes unterstes Licht nicht aus demselben untern Stockwerk, sondern aus dem obern haben, muß also so angebracht werden, daß sie von dem untern Saal keinen Platz einnehme, folglich auch keines Lichtes aus dem Saale bedürfe, sondern mit einer Thür verschlossen werden könne, die gleich den andern Thüren in der Wand angebracht ist. Diese Verschlüßigkeit gewähret nicht nur viele ökonomische Vortheile, welche sich auf die Sicherheit des Beschlusses beziehen, sondern giebt auch

dem innern Bau des Hauses und dem Saal ein gutes Ansehen; wenn auch der Platz, um die Treppe da durchzuführen, wo sonst ein Zimmer angebracht werden könnte, nicht wohl entbehrlich wäre, wiewohl auch eine Treppe durch ein geringes Zimmer wohl durchgeführt werden kann, ohne daß das Zimmer dadurch ganz unbrauchbar gemachet wird, so kann wohl eher auf derselben Seite des Hauses noch ein besonder Angebäude, ein Pavillon, angesetzt werden, um in demselben die Treppe anzubringen, wovon jede Stufe zum allerwenigsten 4 bis 5 Fuß lang, und die Treppe selbst alle 6 oder 7 Stufen gebrochen seyn müßte. In das Souterrain ist eine schmale Treppe für den Verwalter hinlänglich, um bey schlimmer Witterung oder unter andern Umständen geschwinder hinabkommen, auch wohl das Gesind unerwartet beobachten zu können; dies gilt auch von der Treppe zu den Böden unter dem Dache, die ganz gemein und schmal gemacht werden kann.

Bau der Oefen in den Zimmern.

Einen in aller Absicht guten, das heist jeder Bestimmung gemäßen Ofen in die Zimmer zu sezzen, erfodert die besondere Aufmerksamkeit des Kameralisten; denn von der geschickten Anordnung des Ofens hängt nicht nur die Ersparnis des Hol-

zes sondern auch der Kosten ab, die sich auf die Setzung und Unterhaltung des Ofens selbst beziehen, und denn noch überdem die Sicherheit gegen Feuersgefahr.

In der **Wohnstube des Verwalters** kann immer ein eiserner gegossener Ofen seyn, aber nie würde ich einen Ofen von der gewöhnlichen Art, der aus 4 Seiten-Tafeln zusammengesetzt ist, vorschlagen, sowohl weil eben diese Zusammensetzung allzuvielem Flickwerk unterworfen, als auch weil der Guß insgemein zu dünn oder überhaupt das Eisen zu brüchig ist, daß nicht die meisten Tafeln zerspringen sollten; durch welches zerspringen zwar die Tafel nicht sogleich zernichtet wird, aber in der Folge dehnt sich der Sprung weiter aus, daß am Ende doch die Zerstückung erfolget, und indessen immer eine gewisse Feuersgefahr damit verbunden gewesen. Diejenige Gattung von runden Oefen, die fast die Figur einer ganzen oder halben Karthaune haben, und zu Ellwangen in Franken *) vorzüglich gut gegossen werden, ist unstreitig die vorzüglichste. Mit einem solchen Ofen, dessen Durchschnitt 18 Zoll hält, kann man ein Zimmer 24 Fuß breit und lang und 16 Fuß hoch, eben so geschwind und daurend erwärmen als mit jener Art, da jedes

*) Wo der Pfarrer **Gaßner** sein Feuer und Heerd hat.

Blat vier Fuß breit und eben so hoch ist, und der Ofen nimmt nicht halb so viel Raum im Zimmer ein, als jener. Die Mündung des runden Ofens, wodurch das Feuer eingelegt wird, ist auch dichte von Eisen gegossen und geht durch die Feuermauer hindurch, inwendig aber ist noch eine besondere den Abzug des Rauches erleichternde und auch wohl die Hitze länger erhaltende gegossene Röhre angebracht. Auf diese Art kann das Feuer von aussen eingelegt werden und der Ofen stellt im Zimmer ein zierliches Meuble vor, das gemeiniglich in eine Niche gesetzt wird, und dabey einer so zierlichen façon fähig ist, daß es wie glänzender Stahl polirt und mit goldenen Figuren entrelacirt, folglich auch in ein fürstliches Hauptzimmer gesetzt werden kann.

Dieser Luxus fällt aber auf dem Lande weg; ich würde sogar nicht einmal die äussere Feuer-Einlegung billigen, sondern die Mündung innerhalb des Zimmers anbringen und mit einem passenden Thürgen verschlüßig machen lassen, damit der Verwalter und seine Leute sowohl die Feuersgefahr als auch die Oekonomie der Holzerfodernis und die Temperatur der Wärme in ihrer eigenen Gewalt haben mögen; denn es ist sogar eine angenehme Beschäftigung, mit dazu im Zimmer vorräthig zu unterhaltendem kleinem Holze selbst das Feuer zu nähren,

wie

wie man in Niederteutschland und Holland aus der Erfahrung beobachten kann.

Indessen wo man dergleichen gegossene Kanon-Oefen nicht bequem genug oder ohne allzu grosse Kosten nicht haben kann, da sind die Oefen von blossem dicken Eisenblech eben so gut, dauren zwar nicht so lange Jahre, aber zwey auch wohl drey dergleichen Oefen mit aller Zierlichkeit, deren sie nur immer fähig sind, kosten doch kaum soviel als von jener Art ein einziger; und dann dauren zwey Oefen von dicken Eisenblech successive doch länger als jener von gegossenem Eisen allein.

In die **Gesinde-Stuben** sind eiserne Oefen überflüßig und auch nicht ökonomisch genug. Die irrdenen sind unfehlbar besser. Sie können einen sehr hohen Grad von Hitze ertragen ohne zu zerspringen, daher wird aber auch insgemein eine ungeheure Menge Holz in dergleichen Oefen verbrannt. Durch das unvorsichtige Einwerfen grosser Holzstücke, wozu jeder Knecht und jede Magd sich für berechtigt oder verpflichtet hält, damit zumal im Winter (der nach ihrer Empfindung im September schon anfängt und im Julius erst aufhört) die Wärme nicht ausgehe, sondern lieber zu viel als zu wenig geschehe, werden auch sogar die untern Kacheln

meistens entzwey geworfen und zerstossen, welches nicht nur eine beständige Reparatur erfodert, sondern auch Rauch und Feuersgefahr in das Zimmer bringt. Aber diesem Zufalle vorzukommen, wird der Kameralist verordnen, daß innerhalb des Ofens eine Art von eisernen Staggeten an den Kacheln herumgesetzt werde, die den Stoß auffangen und hinter welchen also die Kacheln unberührt bleiben können. Und dann ist der irrdene Ofen immer ökonomischer als der eiserne für das Gesinde. Ausserdem finde ich die rußische Art irrdener Oefen, die von gewöhnlichen gebrannten $1\frac{1}{2}$ oder 2 Zoll dicken Ziegelsteinen gebauet werden, sehr gut. Man hat dabey nicht nur den Vortheil, daß der Ofen weniger als ein gewöhnlicher irrdener Ofen kostet, weil die Glasur wegfällt, und überhaupt die Ziegelsteine wohlfeiler sind als die Töpferarbeiten, sondern man kann einen solchen Ofen sogar auch in ein besseres Zimmer sezzen, als die gewöhnlichen Gesindestuben sind, denn der Ofen präsentirt sich platt wie eine Wand, die von Backsteinen aufgeführt ist, oder wie ein in das Zimmer herein gebauter Kamin; Es ist willkührlich, die Wand weiß machen, oder ihr das Ansehen einer gemahlten Tappete, oder eines mit Stuckatur embellirten Kamins geben zu lassen; die Oefnung sey von aussen oder an der Seite von innen angebracht, der Ofen wird allemal dem Zimmer ein

besser

besser Ansehen geben, als ein jeder anderer irrdener Ofen; und wenn denn noch inwendig wie bey jenen, eine eiserne Verzäunung angebracht wird, so halte ich diese Art auch sogar noch in einer andern Betrachtung für vorzüglicher, weil dicke gebrannte Ziegelsteine, wie die Erfahrung lehrt, die Hitze länger halten als die gewöhnlichen dünnern Kacheln.

Einen grossen Vortheil, der wenig geachtet wird, und doch so sicher in der Erfahrung, die ich nicht nur selbst gemacht, sondern auch machen gesehen habe, gegründet ist, kann auch der Verwalter sich damit schaffen, wenn er in den Ofen der Gesindestube eine kupferne Röhre horizontal anbringen läßt, die zunächst an der Wand eine Oefnung habe, um damit das zur Viehefütterung und sonst immer erfoderliche warme Wasser beständig an der Hand zu haben.

Wenn unmittelbar über diesen Ofen in einem Zimmer des obern Stockwerks ein Ofen so angebracht werden kann, daß er perpendikular auf die Gegend des untern Ofens zu stehen kommt, so kann durch eine Röhre, die aus dem untern Ofen durch den Fußboden in den obern Ofen eingeleitet wird, dieses obere Zimmer in einer angenehmen Tempe-

ratur

ratur erhalten werden, in welcher man auch bey der grösten Kälte Wärme genug finden kann, ob man schon glauben sollte, daß der Kessel, worinn das Wasser für das Vieh gewärmet wird, allzuviel Hitze erfoderte, als daß noch für ein oberes Zimmer etwas übrig bleiben könnte. Alleine! wenn man bedenket, daß sobald der Kessel einmal heiß und das Wasser kochend ist, selbst durch diesen Umstand die nach dem obern Zimmer aufsteigende Hitze vermehret werde; so hört der Zweifel auf für diejenige, die noch keine Erfahrung darüber gemachet haben. Die andern sind durch ihre Sinnen überzeugt und nehmen sich die Zeit nicht über den Mechanismus der Möglichkeit zu spekulren.

Vieh-Ställe.

Ich rechne auch die Pferde unter das Vieh, wovon die Stallmeister, die keine Viehmeister seyn wollen, sie ausschließen; denn alles, was vierfüßig ist, oder auch 2 Füße und 2 Flügel (nur keine Arme) hat, ist Vieh. Hier will ich nur bey dem vierfüßigen Vieh stehen bleiben.

Von den Hof-Pferdeställen ist zwar an einem andern Orte schon geredet; aber die **Pferdeställe** der Landgüter sind viel einfacher, brauchen keine steinerne Krippen und kein steinern Pflaster, son-

dern

dern werden mit Holz gebrückt, oder, was ich für besser halte, gepfählt, da nehmlich die Hölzer nicht horizontal gelegt, sondern vertikal in die Erde eingetrieben werden; man hat zwar zu der letztern Art mehrere Hölzer nöthig, aber sie brauchen nicht so lange zu seyn; dann hat man hingegen den Vortheil, daß ein solcher gepfälter Boden von doppelt und dreyfach längerer Dauer ist, wenn anders die Pfäle dicht an einander eingerammet werden, wozu denn auch erfodert wird, daß das Holz einen sichern Grad der Trockenheit habe; denn allzutrocken ist deswegen nicht einmal rathsam, weil sonst durch den Urin der Pferde und die Feuchtigkeiten, die bey der Tränke verschüttet werden, die Hölzer aufschwellen, daß sie sich werfen und den Boden ungleich machen würden.

Der Ochsenstall muß vom Ochsenstall unterschieden seyn; ich will sagen, die Zugochsen und die Mastochsen müssen nicht in einem und eben demselben Stalle seyn; die Ursachen davon liegen in der Verschiedenheit der Fütterung; inzwischen mögen der Rindviehställe so viel seyn als da wollen, Küheställe, Rinderställe, Kälberställe, u. dgl. (denn eine jede Gattung erfodert eine andere Fütterungs- und Verpflegungsart, folglich auch, zum wenigsten bey grossen Wirthschaften, besondere Stallungen) so ist

ihre

ihre Bauart — und von dieser rede ich hier nur — doch immer dieselbe. Sie müssen trok-ken und warm seyn; diese Wärme ergibt sich zwar schon aus den Ausdünstungen des Viehes, aber es muß dem ungeachtet der Stall so gebaut seyn, daß er keinen Luftzug habe, der die Ausdünstungen davon führe oder unterdrücke; das Vieh muß viel mehr tief als hoch stehen, muß in die Ställe hinab, und aus den Ställen heraufsteigen, nur mit der Vorsich-tigkeit, daß sich von aussen keine Feuchtigkeiten nach der Tiefe hineinziehen, und doch auch die Feuchtig-keiten des Urins einen gewissen Abzug haben können.

Die bequemste Art der Stallanlage ist im übri-gen unfehlbar diese, da der **Futtergang** nicht hinter den Schwänzen des Viehes, sondern zwischen den Köpfen zweyer parallelen Reihen angelegt wird; denn auf diese Art kann der Futtergang, der in jenem Falle immer von dem Viehe bedünget wird, rein bleiben und von jedermann, besonders auch von Frauenspersonen, fleißig besuchet werden, man kann das Vieh fressen sehen, ohne zu befürchten, daß man von einer ausschlagenden Kuh getroffen, oder mit dem Schwanze bestrichen werde; auch die Fül-lung der Krippen und die Einschüttung des Futters kann durch einen solchen Futtergang viel bequemer, als auf die alte Art geschehen.

Wenn

Wenn man auch bemerkte, daß das Vieh durch die Besuchung des Futtergangs, da man vor der Nase vorbeygehet, sich am Fressen irre machen ließe, welches jedoch ein seltener Fall ist, so könnte auch dieser Unbequemlichkeit durch eine leichte Bretterwand, mit dazwischen angebrachten Oefnungen, durch welche neben den Köpfen einiges Licht in die Krippe herab fallen kann, bald abgeholfen werden.

Schaafställe.

Obschon die Schaafe einen grossen Theil des Jahrs Tag und Nacht auf dem Felde zubringen, so ist doch eben deswegen, weil es nicht durch das ganze Jahr hindurch geschehen kann, der Schaafstall für die übrige Zeit des Jahrs unentbehrlich; auch mitten im Sommer gibt es öfters so schlimme einzelne Tage, da die Schaafe, ohne grosse Gefahr, daß die ganze Heerde darüber verderben möchte, nicht auf dem Felde gelassen und der Nässe ausgesetzt werden können; da muß auch im Sommer Zuflucht für sie in die Ställe offen seyn. Es ist also einer der wichtigsten Augenpunkte bey Anlegung der landwirthschaftlichen Gebäude, der Schaafstall. Wir wollen darüber vor allen unsere alten Orakel hören. So sagt Varro *): "Man muß

*) Varro L. II. c. 2.

"dafür sorgen, daß die Schaafställe dergestalt bequem
"gebauet werden, damit sie so viel möglich gegen
"den Wind gedeckt seyn, und mehr gegen Mor-
"gen als Mittag liegen mögen, daß der Fußboden
"immer von Schutt und Unrath rein, auch zu dem
"Ende, um desto bequemer gereinigt werden zu
"können, gegen die Thür zu abhängig sey; denn
"dergleichen Unrath verderbt nicht nur die Wolle,
"sondern auch die Klauen der Schaafe, und bringt
"endlich wohl gar die Raude hervor. Zu Beför-
"derung der Reinlichkeit sowohl, als auch, um ih-
"nen ein sanftes Lager zu bereiten, muß ihnen oft
"frische Streu gegeben werden; das Futter gedei-
"het ihnen auch besser *). Für die trächtigen
"Schaafe, die nun bald lammen sollen, und sonst
"für Kranke müssen auch Absonderungen angebracht
werden." Columella **) verlangt noch über-
dies, "daß die Ställe niedrig (nehmlich im Lichten
niedrig, keine hohe Decken) "und mehr lang als
"breit seyn sollen, damit im Winter die Schaafe
"sich leichter erwärmen können, doch nicht so gar
"schmal oder enge, daß die Lämmer in Gefahr kä-
"men

*) nach dem gemeinen Spruche guter Landwirthe:
"Reinlichkeit ist halbe Fütterung," der auch
in der allgemeinen Erfahrung gegründet ist.

**) Columella L. VIII. c. 3.

"men, erdrückt zu werden." In Ansehung der Lage aber weicht er von Varro ab; er will die Ställe nicht gegen Morgen, sondern gegen Mittag gebauet wissen, doch mit einer Art von Vorstall, (Vestibulum), wohin die Schaafe fliehen und sich lüften können, wenn ihnen im grossen Stalle zu warm wird.

Wir wollen jetzt einen teutschen heutigen Schaafstall, der eine kältere Lage als ein römischer hat, dagegen halten. Ein vollkommener Schaafstall muß nicht tief in die Erde, sondern, damit er einen gewissen Grad von Trockenheit habe und nicht feucht sey, (denn die Feuchtigkeit ist solchen empfindlichen Thieren eine unversiegliche Quelle tödtlicher Krankheiten) aus der Erde heraus, oder doch zum wenigsten auf den erhabensten Platz eines Hofraums gebauet werden; die Kälte muß durch dicht verschlüßige Thüren im Winter abgehalten, und die allzudumpfige Wärme durch bequeme Luftlöcher abgeführt werden können; für Lämmer, Lammschaafe und Kranke, auch wohl für die Widder müssen Absonderungen gemacht, oder es muß doch Raum genug da seyn, um dergleichen Absonderungen, so oft es nöthig ist, mit leichter Anstalt anbringen zu können. Um die Grösse des Stalles zu bestimmen, muß man sich nicht darnach richten,

daß die Schaafe insgemein sich sehr enge zusammen zu drängen und in einander hinein zu kriechen pflegen, so daß öfters 20 Schaafe kaum so viel Platz einnehmen, als ein einziger Ochs; denn diese Zusammendrängung geschieht doch nicht immer, sondern nur unter besondern Umständen, da sie entweder sich gegen die Kälte decken und erwärmen, oder im Felde bey sehr grosser Sonnenhitze wechselsweise, vor den Strahlen der Sonnen, diejenige, die unter ihnen liegen, bedecken; 24 Fuß Länge und 15 Fuß Breite ist daher nicht zu viel Platz für 30, auch wohl 40 Stück Schaafe. Die Höhe bis zur Decke 7 bis 8 Fuß im Lichten, und die Luftlöcher oben etwan 1 Fuß tief unter der Decke, zu 3 bis 4 Fuß weit von einander, mehr in horizontal als vertikaler Richtung, und also in horizontaler Länge etwan $1\frac{1}{2}$ Fuß lang und $\frac{1}{2}$ Fuß hoch, parallel zu beyden Seiten des Stalles, damit die Luft einen frischen Durchzug in der Höhe habe; der Boden des Stalles kann zwar wie ein Pferdestall mit Bohlen eben ausgelägert oder gebrettert werden, das befördert nicht nur die Bequemlichkeit der Reinigung, sondern auch die Wärme; indessen kann doch eben diese Absicht noch mit einer andern verbunden werden, da zugleich das **Düngergeschäfte** mit gewinnt. Man überführt nehmlich den Boden des Stalls, an statt ihn zu bohlen, dick mit Sand; auf diesem

stehen

stehen die Schaafe wärmer als auf Holz; man kann auch den Sand mit Rasen belegen und täglich mit Strohe bestreuen; der Rasen grünt alsdenn auch wohl im Stall unter dem Stroh von den Einflüssen der urinosen Feuchtigkeiten, das Grüne verfault aber auch wieder und wird nebst dem Rasen und dem unten liegenden Sande dergestalt mit den Excrementen der Schaafe gesättiget, daß daraus ein Dünger wird, der den gewöhnlichen Schaafdünger, welcher unmittelbar im Felde in dem Pferche gemacht wird, sowohl in der Dauer als in der Allgemeinheit weit übertrift.*) Weil nun diese Unterlage einen Platz von 2. 3 Fuß hoch im Stall einnehmen kann, wodurch die Wände leicht Schaden nehmen können; so müssen diese, so weit sie vom Sand und Dünger berührt werden können, mit Brettern, mit Geflecht oder mit Steinen gefüttert werden. Die Decke muß auch dichte seyn, nicht nur um die Wärme zu erhalten, sondern auch, wenn unter dem Dache Heu zur Fütterung aufbewahret wird, wie immer sehr wohl seyn kann und eigentlich auch seyn sollte, damit nicht der Heustaub von oben herdurch in den Stall herabdringe und sich in die Wolle der Schaafe setze, die davon verunreinigt und verdorben wird; zu Erreichung beyder Absichten kann auch der Heu-

*) denn der gewöhnliche Schaafdünger wird, z. E. für die Gerste, nicht gebraucht.

boden $\frac{1}{4}$ Fuß hoch mit Strohe, übers Kreuz geschich-tet, beleget werden.

Die **Rauffen** sind zwar schlechterdings nicht nöthig, sondern das Futter kann den Schaafen zu-nächst an den Wänden vorgestreuet werden; indes-sen ist bey einer grossen Schäferey doch immer in Ansehung der Heu-Wirthschaft besser Rauffen zu haben. Nur kommt es darauf an, daß zu Errei-chung dieser Absicht die bequemste Bauart gewählet werde, die der Schwedische Landwirth **Martin Staaf** im J. 1759 mit Beyfall versuchet hat *). Man setzt die Rauffen 1 Fuß breit von jeder Wand ab und verschlägt hinter demselben den Raum mit Brettern, die bis oben hinauf an die Decke reichen; oben an der Decke muß aber eben so lang als die Rauffe ist und in derselben Breite eine Oeffnung seyn, um das Heu dadurch herunter werfen zu kön-nen; es versteht sich, daß in der Gegend der Rauffe das heruntergeworfene Heu im Fall aufgehalten werden und nicht bis auf den Boden hinabfallen muß, weil es sonst die Schaafe nicht mehr errei-chen könnten; eben sowohl versteht sich auch, daß die Bretterwand zunächst oberhalb der Rauffe auf-

hören

*) S. H. D. Schrebers neue Kameralschriften, 2ter Th. S. 325. fg.

hören muß, damit die Schaafe zu dem Heu kommen können; Es muß also ein Boden in der Gegend der Rauffe angebracht seyn, der das oben herabfallende Heu auffange, zugleich aber den mitherabfallenden Heustaub wie durch ein Sieb absondere. Man stelle sich dahero diesen Auffangboden etwan in der Figur einer Mühlgosse, worein das Korn geschüttet wird, vor, gedenke sich aber dabey, daß der Grund der Gosse gegittert sey, damit der Staub dadurch fallen könne; auch derjenige Theil der Gosse, der sich unter der Bretterwand hinein in den Stall bringt, muß durchlöchert oder mit Sprossen versehen werden, muß, kurz zu geben, die Rauffe vorstellen.

Durch eine solche Einrichtung gewinnt man den Vortheil, daß man mit grosser Bequemlichkeit im Stall füttern, und dabey die Heusaamen durch untergestellte Behältnisse auffangen und als eine vortreffliche Hammelfütterung nutzen kann.

Luftzüge.

Wenn man bey einer grossen Schäferey nichts versäumen will, was immer dazu dienen kann, um dieses empfindliche und tausend Zufällen unterworfene Vieh vor Seuchen und Krankheiten zu bewahren, die doch meistens, zum wenigsten was die ge-

schwinde Fortpflanzung und Ansteckung betrift, ihren Grund in der eng eingesperrten und daher leicht faulenden Luft haben, so ist nichts so natürlich, um gegen dergleichen Folgen gerüstet zu seyn, als daß in dem Stall eine Art von Schornstein angebracht werde, der mitten im Stalle durch den Fürst des Daches hinausgehe, und zwar nach eben denselben Bau-Regeln, die wir oben schon bey den Schornsteinen der Menschen angegeben haben; nur mit dem Unterschiede, daß der Schornstein oben ganz muß verschlossen werden können, zu der Zeit nemlich, da die Schaafe Wärme nöthig haben und nicht krank sind.

Ziegenställe.

Obschon die Ziegen nicht unter die nützlichen Thiere einer grossen Wirthschaft gehören, weil sie den jungen Bäumen und Büschen sowol im Garten und Feld, als im Walde zu gefährlich sind; *) so können doch auf einzelnen Gütern besondere Umstände erfodern, Ziegen zu halten; und dann ist nöthig, für sie auch einen eigenen Stall zu haben, in Ansehung dessen aber eben dieselbe Bau-Reguln gelten

*) Wenn eine Ziege an einem Olivenbaum nur leckt, so wird der Baum unfruchtbar; deswegen kann keine Ziege der Minerva geopfert werden, sagt *Plin. L. VIII. c. 50.*

gelten könnten, die wir bey den Schaafställen angenommen haben, wenn die Ziegen in Teutschland, wie etwan in Finnland, ein beträchtlicher Viehartickel wären. Nun da sie das aber in Teutschland nicht sind; so ist von dem Bau ihrer Ställe fast gar nichts zu sagen, sondern gleichgültig, in welchem Winkel 2 oder 4 Ziegen — denn mehrere werden doch selten gehalten — untergebracht werden.

Schweinställe

werden von Varro 3 Fuß hoch und eben so weit, von Columella aber 4 Fuß hoch angelegt; Nach ihrer Architektur soll der Stall nicht hoch über der Erde erhaben seyn, damit das trächtige Mutterschwein plain pied und ohne Gefahr einer fausse couche (Verwerfen) so oft als es seine Nothdurft erfodert, herausspringen kann. Es ist sonderbar, daß in den meisten teutschen Provinzen die Schweinställe für eine Art von Porte-chaise oder beweglicher Boutique angesehen werden, die man heute in diesen und nach 8 Tagen in einen andern Winkel des Hauses, der Scheune, des Viehstalles ꝛc. nach Gefallen versetzen kann. Es wird damit viel Holz verderbt. In dieser Rücksicht nicht nur, sondern auch um mehrerer Reinlichkeit willen, ist auf beträchtlichen Gütern, folglich auch auf einem Domänengute besser, von Steinen gemauerte unbe-

wegliche, und unter ihrer eigenen Bedachung stehende, Schweinställe zu haben, wobey auch die Krippen von Stein seyn müssen; wenn nur die Vorsichtigkeit beobachtet wird, daß keine schwitzende Steine genommen werden, weil dabey die Schweine zur Winterszeit insgemein zu kalt liegen, welches ihnen an der Mästung schadet.

Geflügelställe.

Schwane sind zwar keine sehr ökonomische Vögel; inzwischen da sie auf den fürstlichen Landhäusern einen gewissen Eindruck der Fürstlichkeit machen, folglich ungefehr eben so viel wirken als ein paar invalide Grenadiers, die unter dem Thore die Wache haben, so ist auf solchen Domänengütern, die mit Gräben umflossen sind, die Unterhaltung der Schwanen doch immer ökonomischer als die Unterhaltung der Grenadiers; denn sie sind nicht nur in der Jugend eine sehr annehmliche Speise, sondern ihre weisse leichte Federn, die ihnen jährlich zweymal abgerupfet werden können, sind ein schätzbarer Artickel für die fürstliche Betten, wenn man auch auf die Schreibfedern nicht achtet. Diese Art Vögel nährt sich von Gras, Fisch-Eyern und Körnern zur Sommerszeit selbst. Ihre Ställe werden in das Wasser auf Pfeiler gesetzet; da man aber doch den Nutzen, den sie gewähren sollen, nicht

mit

mit wahrem Vortheil genieſſen kann, ſondern die Federn wirthſchaftlicher zur Zeit der Bedürfniß kauft; ſo ſchränkt man ſich nur auf eine geringe Anzahl ein, um ſie leichter beobachten oder ihren Verluſt mit weniger Empfindung verſchmerzen zu können.

Pfauen, (Babyloniſche Vögel) gehören auch mehr zur Fürſtlichkeit als zur Wirthſchaft; denn ihr Fleiſch, ganz junge Pfauen ausgenommen, iſt hart und unverdaulich; bloß das Auge empfindet das Verdienſt ihrer Schöpfung; denn das Ohr wird durch ihr Geſchrey beleidigt; die Pracht der Farben in ihrem ausgebreiteten Schweif iſt faſt wie die Pracht der Regenbogenfarben; die weiſſe Haut des Kiels ihrer Federn dienet den Riemern, um ihre lederne Flecht-Arbeiten damit zu verzieren; Das iſt faſt der einzige ökonomiſche Nutzen, den man von ihnen hat. Indeſſen iſt das Vergnügen über den Anblick ihrer ſchönen Natur des geringen Aufwands werth, den ihre Unterhaltung koſtet; denn ſie nähren ſich von eben demſelben Futter, das den übrigen Feder-Vieh vorgeworfen wird oder überlaſſen iſt, alſo meiſtens von Körnern, beſonders Gerſte. Hier iſt allein von ihrer Wohnung die Rede, die ſich ſowol auf jene Abſicht ihre Federn rein zu erhalten, als auch auf ihre Sicher-

heit

heit für Schlangen und andern schädlichen Thieren beziehen muß. Sie muß geräumig seyn, damit die Vögel ihren Schwanz bequem unterbringen und die Federn rein erhalten können, zu dem Ende pflegen auch die Ställe inwendig weiß angetüncht und immer gesäubert zu werden; ein jeder Vogel muß einen besondern über der Erde erhabenen Sitz haben; das Haus selbst aber muß so hoch seyn, daß es von den gewöhnlichen Raubthieren nicht erreichet werden kann; gegen Marder und Iltisse hingegen hilft doch diese Vorsichtigkeit alleine nichts, wenn die Thüre nicht zur Nachtzeit forgfältig verschlossen wird. Auf ihre Brütung ist bey der Anlage des Stalles nicht zu rechnen, weil die Eyer nicht von ihnen, sondern besser von den gemeinen Hühnern ausgebrütet werden.

Kalekut'sche Hühner, (Trut: Pip: Welsche: Hühner). Eine ganz besondere Art Hühner, die zu Varro's Zeiten noch sehr fremd und ein kostbarer Leckerbissen, auch vor 200 Jahren noch in Frankreich selten waren, sind auch ein Pfauengeschlecht, davon sie von einigen Gallopavones genennet werden. Aber ihr Fleisch ist ungleich schmackhafter und reizender, sie sind auch, wegen ihrer natürlichen Dummheit, wie alle dumme Geschöpfe, sehr geschickt,

schickt, fett zu werden, ohne daß man sie deswegen zu kastriren braucht, und ihre Lebern besonders der Hennen können bis zu einem Pfund schwer werden. Ihre Ställe müssen vornemlich auf die Brutung eingerichtet seyn, denn man pflegt ihnen auch wegen ihres besondern Bruteifers gemeine Hühner- und Gans-Eyer zum Ausbrüten unterzulegen, sie sind 3 solcher Ausbrütungen unmittelbar aufeinander gewachsen; und weil die Füchse und Hunde den brütenden Truthennen sehr nachzustellen pflegen, gleichsam als wenn sie den Eifer wüßten, womit die Hennen über ihren Eyern ganz wehrlos sitzen, so muß bey dem Bau der Ställe auf diesen Umstand noch besonders mit gerechnet werden, um durch guten Verschluß die Fälle abwenden zu können.

Gänseställe müssen deswegen besonders trocken und warm seyn, weil die Gänse nicht wie die Hühner auf Stangen, sondern auf der Erde schlafen, und die Kälte ihnen besonders schädlich ist, zumal den jungen Gänsen. Sie müssen auch Raum haben, wenn mehr als eine Parthey bruten soll, damit jede Mutter mit ihrer Familie auf 2 oder 3 Wochen lang abgesondert werden kann, weil sonst die brütende Mütter sich beissen; und weil die ausgebrüteten jungen Gänse in den ersten 5 oder 6

Wochen,

Wochen, bis sie die sogenannte Blutfedern überstanden haben, eine ganz besondere Wartung, folglich den dazu nöthigen Raum erfodern. Zur ausserordentlichen Mästung hingegen, wobey die Lebern sehr gros werden, (welche Mästungsart besonders den Juden geläufig ist,) wird ein eigener Stall erfodert, der von andern ganz abgelegen ist, z. E. im Keller, wo die Gänse das Geschrey der obern nicht hören können und im Finstern eng eingesperrt stehen, da sie denn mit geneztem Haber und Mehlklösern oder Klümpgen (Wulgern) dazwischen aber auch reichlich, bey künstlich durch Salz, Pfeffer und Asche erregten Durste, getränkt, nicht nur geschwinde sehr fett werden, sondern wo auch ihre Leber zu einer besondern Grösse heranwächst. Von dem Nutzen der Gänse sowol in Ansehung ihres Fleisches, als ihrer Federn für die Betten und für die Schreiber ist hier nicht die Rede; es wird an einem andern Orte bey dem Thier-Reiche mehr Gelegenheit dazu seyn.

Enten sind sehr ökonomische, wenig zu unterhalten kostende Vögel, die bey einer Wirthschaft schlechterdings unentbehrlich sind, obschon ihr Fleisch gleichwie das Schweinfleisch für keine würdige und gewöhnliche fürstliche Speise wegen ihrer zweydeutigen Lebensmittel gehalten wird; denn es ist hier

nicht

nicht von der fürstlichen Tafel, sondern nur von dem Tische des Verwalters und von dem Tische der Käufer solcher Vögel die Rede. Die Enten sind viel geselliger unter sich als die übrigen Geflügelarten, ihre Pflege erfodert auch nicht so viele Sorgfalt als die Pflege der Gänse, sie sind nicht so vielen Krankheiten unterworfen und thun auch den Wiesen nicht so vielen Schaden, weil sie ihre Nahrung mehr in dem Wasser als auf der Erde suchen, wovon es auch kommt, daß die kleinen Fische den grossen Enten, die kleinen Enten aber den grossen Hechten leicht zu Theile werden können; sie sind dabey fruchtbarer als die Gänse, legen auf einmal 30 und mehr Eyer, auf 10 Enten ist ein einziger Hahn zu dieser Absicht genug; wenn sie erst 6 Wochen alt sind, dann kostet ihre Fütterung nichts mehr. Von ihren Federn, die freylich viel schlechter sind als die Gänsefedern, können doch auch die Betten des Gesindes gefüttert werden. Ihre Ställe müssen so gebauet werden, daß sie warm darin seyn und bequem brüten können, da denn 20 Küchelgen auf eine Brutente gerechnet werden; diese Brutungs-Operation kann in Zeit von 4 Sommer-Monaten 2 mal nach einander geschehen, dauret allezeit 4 Wochen; die Ställe müssen aber nah am Wasser, oder auch wohl gar im Wasser und niedrig angelegt seyn. Der Kameralisie, welcher alle diese Kenntnisse besitzt,

sitzt, wird bey Anlegung der Ställe leicht den rechten Gesichtspunkt finden, um den Baukosten-Aufwand sowol als den Fleis des Verwalters zu beurtheilen, soweit er durch die Unbequemlichkeit der Ställe gehindert, oder die Nachläßigkeit von ihm entschuldiget werden könnte.

Hühnerställe können mit den Truthühnern ohne Widerspruch unter einem Dach, obwol nicht in einem Zimmer wohnen. Auf eine jede Hufe Lands 12 Hühner gerechnet und zu jedem Dutzend einen tüchtigen Hahn, möchte das rechte Verhältnis seyn, sowol um die zur Wirthschaft und auch zur Fortpflanzung erfoderliche Eyer und verspeißbare junge Hühner hervorzubringen, als auch um die auf dem Hofe verlorne Körner auffinden zu lassen und zu ihrer Fütterung anzuwenden. Die Hühnerställe, und vorneinlich die Nester in denselben müssen besonders warm und trocken seyn, auch wohl durch angebrachte Oefen bey sehr grosser Kälte gewärmet werden können; es muß aber doch der Stall so geräumig seyn, daß man ohne grosse Unbequemlichkeit ein jedes Huhn darin fangen und befühlen kann, ob es ein Ey bey sich habe, damit alsdenn dasselbe Huhn nicht aus dem Stalle gelassen werde, weil sonst das Ey ausserhalb demselben verlegt wird und insgemein verloren geht. Wenn

man

man 15 Küchelgen auf eine Henne rechnet, denn mehrere kann sie nicht wohl unter ihre Flügel bringen, so hat man das rechte Ebenmaas, die Grösse des Stalles darnach zu bestimmen. Um die Hüner gesund, vom Ungeziefer frey, folglich auch im Stande zu erhalten, daß sie den höchsten ökonomischen Nutzen gewähren, muß der Stall nicht nur immer weiß getünchet seyn, sondern auch so oft als möglich ausgemistet, mit frischem Sande bestreuet und ausgeräuchert werden; dann kann der Oekonomie-Kameraliste fodern, daß von jedem Huhne zum wenigsten jährlich 100 bis 120 Eyer in Rechnung gebracht werden; und obschon die alten Hüner, die nur im Frühling und Sommer brüten, ihre Eyer nicht alle ausbrüten können, die sie legen, so kann dieses doch bequem durch die Truthähne ergänzet werden. Die Brutzeit, welche drey Wochen lang dauert, und dann etwa noch eine Zeit von 14 Tagen darüber, um die Küchelgen in der Fütterung zu sondern, erfodert einigen Aufwand von Körnern, Kleyen oder Mehl, alsdenn aber nähren sich die junge Hüner in dem Hofe selbst, wenn es ihnen nicht an grobem Sand und frischem Wasser fehlt; der Mangel des letztern ist meistens an einer Krankheit Schuld, die ihnen insgemein tödtlich ist, und der Pips genannt wird, wiewohl er doch zuweilen noch kurirt, oder, wie man spricht, gerissen werden kann. Wenn der

Kameralist alle diese Kleinigkeiten, die manchem zum wenigsten als Kleinigkeiten vorkommen werden, indem er sie hier liest, nicht kennt, so muß er sich in der Rechnung alles blindlings gefallen lassen, ob viel oder wenig Eyer, viel oder wenig Küchelgen verrechnet werden, er muß glauben, daß blos der blinde Zufall gewirket habe. In der ganzen Kameral-Wirthschaft aber, am Hofe, wie auf dem Lande, im Grossen, wie im Kleinen, beruhet das grösste Geheimnis des Kameralisten in der Kunst, den Zufall soviel möglich in seine Gewalt zu bringen.

Es gehört hieher auch noch die Anstalt, die Eyer in Menge **aufzubewahren**, die zwar insgemein kein besonder Gebäude erfodert, das aber bey einer fürstlichen Domänen-Wirthschaft doch von Nutzen seyn dürfte; denn gleichwie man eigene kleine Milchkeller hat, die auch verschlossene Bronnen seyn können, so können eben dieselbe Keller dazu dienen, oder auch eigene kleine Keller dazu gebauet werden, um die Eyer darin lange frisch zu erhalten, wenn sie erst vor dem Zugange der Luft, in Töpfen, mit Asche, Mehl, oder übergegossenem Talg oder Butter, (die davon nicht Schaden nehmen,) genugsam verwahret worden.

Poularderie. Seit dem man angefangen hat, an dem Unnatürlichen Geschmack zu finden und entweder die Natur zu übertreiben oder sie einzuschränken, wie z. E. bey den Zwerchbäumen, den kleinen Füssen und weissen Gesichtern der Damen, versucht wird, so ist man auch darauf verfallen, die Thiere fetter zu machen, als sie es ihrer selbst gelassenen Natur nach werden können. Man hat die Zeugungskräfte nach dem alten Sprichwort: **ein guter Hahn wird nicht fett,** für Hindernisse der Fettigkeit angesehen, und daher sich entschlossen, den armen Thier- und Geflügel-Männchen ihre Mannheiten grausamer Weise zu nehmen, und sie darauf zu mästen; dergleichen Entmannungs- und Fütterungs-Anstalten, so ferne sie sich auf das Geflügel beziehen, werden **Poularderien** genennet. Dieser Nahme gilt jedoch nur an Höfen, wo man alles unter französische Nahmen bringt. Auf einer altteutsch-fürstlichen Domänen-Wirthschaft begnügt man sich mit der **Kapaunenmastung,** und behandelt die Anstalt als ein beyläufiges Geschäfte, das kein besonderes Gebäude erfodert. Inzwischen, wenn das Guth so gelegen ist, daß die Kapaunen bequem nach einer Stadt zum Verkauf gebracht, oder nach Hofe geliefert werden können, so verdienet der Artikel doch immer ein besonder Ställchen. Die Arten der Vögel, die dieser Kolonie unterwor-

sen werden können, sind meistens Hüner, (Truthüner jedoch ausgenommen, weil diese für sich schon eines hohen Grades von Fettigkeit fähig sind), Gänse, Enten; Tauben hingegen sind perpetuirlich ausgenommen. Diese Operation gilt nur dem männlichen Geschlechte; man hat sie auch bey dem weiblichen versucht, aber nicht mit so sichern Erfolge, deswegen auch diese Art der gekappten Hennen nicht in Aufnehmen gekommen. Hirsenmehl, süsse Milch, Butter unter einander geknetet und Kügelchen daraus formiret, die Kappaunen damit gefüttert, macht sie in 2. 3 Wochen voll und fett; diese Fütterung wirkt auch bey andern Geflügel fast mit gleichem Erfolg, ob es schon nicht kastrirt ist.

Wenn die Lage des Guts, die Nähe einer grossen Stadt, und die Bequemlichkeit des Absazzes es anräth, so verdienet die Anstalt eine grössere Ausdehnung; sie kann alsdenn leicht eben so nützlich werden, als manche Bräuerey, zum wenigsten nützlicher als eine Seidenwürmer-Plantage.

Die künstliche **Hüner-Ausbrütung** kann zwar auch ohne grosse Egyptische Ofengebäude möglich gemacht werden, aber doch mit keinem kameralischen Nutzen, weil die Truthüner im Stande sind, die Ausbrütung zu ergänzen, die den gemeinen Hünern

zu viel wird. Indessen, als eine ergötzliche Beschäftigung des Verwalters betrachtet, kann die Kammer immer geschehen lassen, daß er eine kürzere Art der Ausbrütung versuche, da nehmlich die Eyer, diese zwischen 2 Kissen, die Spitzen nach oben gekehrt, gelegt, und alle 2 Tage diese Lagen verändert, die Spitzen nehmlich wieder nach unten gekehrt, und sofort abgewechselt, in einem warmen Zimmer, wo gegen das untere Kissen Ofen: oder Kohlenhitze andringen kann, in Zeit von 21 Tagen ausgebrütet werden. Die Kissen müssen aber mit geriebenem Hünermist ausgestopft und mit Hennenfedern, wie mit einem Pelz, übernähet seyn. Eine Ergötzlichkeit, die einem sonst fleißigen Verwalter gerne gegönnt werden müßte. Zu gewissen Zeiten, wo man keine tüchtige Truthüner hat, kann auch diese Anstalt zu mehr als zur blossen Ergötzlichkeit dienen.

Tauben. Die Taubenzucht ist überhaupt betrachtet ein der Landwirthschaft schädlicher Artikel; die blosse Neugier und ein gewisses Vergnügen der jungen Leute über die Mannigfaltigkeit der Farben und der Befiederung hat einen Gegenstand des Auges daraus gemacht, fast wie aus den Tulpen, die auch sonst keinen Nutzen geben, als nach dem Werthe, den sie durch die Liebhaberey der Blumisten in ihren Augen erlangt haben. Wenn

indessen die Tauben dem Landbau nicht schädlicher wären als die Tulpen, so möchte ihre Fortpflanzung immer ein erträglicher oder gleichgültiger Ergötzungs-Artikel seyn, zumal da ihr Fleisch doch auf dem Land ein nicht unnützlich Surrogat des vierfüßigen Fleisches abgeben kann, und ihr Mist eine köstliche Düngung ist. Aber sie begnügen sich nicht mit der Stelle, in welcher sie eingesperrt sind, oder, wenn es auch solche gibt, die im Hofraume bleiben und die verlorne Körner bey der Scheune und auf dem Miste suchen, so hält man doch diese für misrathene Arten, die sich nicht auf das Feld gewöhnen lassen oder zu rechter Zeit nicht dazu gewöhnet worden. Der größte Schade, den die Tauben der Landwirthschaft zufügen, geschiehet, wenn sie in grossen Flügen in die frisch besaamten Felder einfallen, wo sie im Stande sind, in sehr kurzer Zeit eine halbe, vielleicht auch wohl eine ganze Ernde zu zernichten.

Bloß der Umstand, daß sie fliegen und von mannichfaltiger Farbe, auch eßbar sind, macht, daß man sie für erträglicher hält als die Mäuse, da sie doch genau betrachtet weit schädlicher als jene sind, solche seltne Zeiten ausgenommen, da die Mäuse als eine besondere Land-Plage wie die Heuschrecken erscheinen. Da nun die Tauben eine gewöhnliche

Für-

Fürstenspeise so wenig, als eine ergiebige Bauren-speise sind; so ist nichts das ihre Unterhaltung nothwendig machen könnte, als die Falkenlust der Fürsten. Gleichwie aber diese Lust in unsern Tagen sehr aus der Mode kömmt, (gesetzt auch, daß die Fürsten einen terminum medium hätten, die Lust auf Kosten der Saaten ihrer Unterthanen uneingeschränkt zu treiben) also sehe ich nicht, warum der ganze Tauben-Artikel, der um seines geringen Nutzens willen so entbehrlich ist und doch zu so vielen Streitigkeiten und Zänkereyen unter dem Landvolke Gelegenheit gibt, nicht eben sowohl abgeschaft werden soll, als der Wolfs-Artikel abgeschaft worden ist, der doch mit der Haut, Leber, Zähnen ungleich vortheilhafter wäre als jener. So lange die Tauben im Hofraume bleiben und nicht auf das Feld ziehen, so lange leidet dieses Urthel zwar einige billige Einschränkung. Allein! wenn nicht mehrere Tauben gehalten werden, als soviel deren auf jedem Hofraume sich nähren können, so verdient ihre Wenigkeit gar keiner Erwähnung; Und weil alsdenn Hüner doch immer nützlicher sind, die gleichwohl eben dieselbe Absicht erreichen helfen, nehmlich die verlorne Körner aufzufinden; so ist kein Zweifel, daß die Aufschiebung der Urthels-Vollstreckung von keinem Nutzen seyn würde.

Ein gemästeter Sperling ist ein eben so eßbarer und schmackhafter Vogel als eine Taube. Aber weit gefehlt, sie wie die Tauben anzuziehen, macht man vielmehr zu ihrer Ausrottung Polizeygesetze.

Doch von dieser Nebenbetrachtung, wie die Sache seyn sollte, auf sie selbst, wie sie ist, wieder zurück, und den Tauben-Artikel für nothwendig, auch wohl in Ansehung des vortreflichen Mistes, den die Tauben machen, für nützlich in gewisser Einschränkung *) angesehen, bleiben wir hier bey der Struktur des Taubenhauses stehen. Dieses muß keinen Theil des Hauses, am wenigsten des Daches, unter welchem Körner liegen, einnehmen, weil allzugrosse Sorgfalt dazu gehört, alle Oeffnungen

*) H. Pfarrer Meyer scheint über diesen Tauben-Artikel und über die ganze Geflügelzucht gar zu strenge zu urtheilen, in seinem Varro S. 244. Aber er hat es auch da nicht mit der Fürstlichen Domänen-Oeconomie, sondern mit der Bauernwirthschaft zu thun, und da glaub ich selbst, daß er Recht habe, daß jeder Grosche, den die Tauben einbringen, einen Gulden koste. Ein Vergnügen, das sich der Fürst zwar erlauben oder auf andere Weise erträglich machen kann, aber der arme Bauer nicht.

gen verschlossen zu halten, wodurch die Tauben, welche immer das Dach belagern, einschleichen und Schaden thun können. Ein jedes Tauben-Hauß müßte auf einer einzigen niedrigen Säule, die von allen Seiten frey im Hofraume stände, ruhen. Die Raubthiere, Marder, Iltis ꝛc. können in ein solches Taubenhauß nicht leicht kommen, wenn auch die Verschliessung desselben nicht immer sorgfältig genug beobachtet würde. Sonst gilt bey der innern Oekonomie der Taubenställe, was bey jedem Viehestall anwendbar ist, nehmlich Reinlichkeit und Abwendung schlimmen Geruchs. Durch öftere Bestreuung mit frischem Sande, die zum wenigsten 4 bis 6 mal des Jahrs geschehen sollte, Ausräucherung mit wohlriechenden Kräutern, und allwöchentliche Ausmistung kann man diese Absichten erreichen, gleichwie im Gegentheil durch übeln Geruch, davon man den Versuch mit einem todten Krebs anstellen kann, den man in ein Taubenhauß wirft, ein ganzes Taubenhauß zerstreuen kann.

Bienen. Es mag die Lage eines Gutes beschaffen seyn, wie sie will, einige Bienenstöcke werden sich zum wenigsten darauf fortbringen. Ein Gut ohne Bienen ist in meinen Augen ein unvollkommenes Gut, nicht des Nutzens wegen, denn dieser ist freylich nicht erheblich, auch meistens sehr

schwankend, aber nie wird doch die Bienenzucht schädlich seyn, wenn sie nur nicht übertrieben wird. In unsern Tagen, wo der Zucker auch unter dem Landvolk ein so wesentliches Speisen: und Tränke: Gewürz geworden, daß man ihn beynahe auf einer Landwirthschaft für unentbehrlich halten kann, ist der Honig ein vortrefliches Surrogat. Denn unser weissester und festester Canarischer Zucker ist doch weiter nichts als Saft aus Blumen und Gewächsen, den die Bienen ausziehen und in Honig verwandeln würden, wenn die Zuckerrohre hier zu Lande wüchsen; daher kann man auch Honig, das einige Jahre in Töpfen alt und hart geworden, dem Geschmacke nach kaum von dem Geschmacke des Zuckers zumal im Caffe unterscheiden. Ich habe selbst solchen Caffe auf adelichen Landhäusern getrunken, wo man mich nachher fragte, was ich von dem Zucker hielte, womit der Caffe versüsset war? Ich konnte nichts darauf sagen, als daß der Caffe eine angenehme Süßigkeit mit einem gewissen nicht widerlichen subtilen Nachgeschmack habe, den man nicht sogleich erklären kann.

Es wird zur andern Zeit Gelegenheit seyn, über den Bienen: Artikel mehr zu sagen. Hieher ist vorerst genug, in Ansehung des Bienenhauses nur soviel beyzubringen, daß aus mehr als einer

Ursache,

Ursache, worunter aber doch diejenige die erheblichste ist, welche sich auf die Gefahr beziehet, der die Menschen und auch das Vieh ausgesetzt sind, von den Bienen gestochen zu werden, wie auch auf die Gefahr der Bienen selbst, welcher sie in einem grossen Gebäude, wo sich sowohl bey dem Vieh als bey den Vorräthen mancherley Arten von Ungeziefer sammeln, mehr unterworfen sind, als an einer ausserhalb des Hofraums abgesonderten Stelle, daß, sage ich, das Bienenhauß entweder in den Garten oder in einen abgelegenen, für die Bienen aber doch nicht unbequemen Platz im Hofraum angebracht werde. Weil die Bienen-Oekonomie in unsern Tagen ein gelehrtes Modestudium ist, und daher unter allerley Gesichts-Punkte gestellet wird, die bald diese, bald jene Bequemlichkeiten des Beobachters oder des Wirths erfodern, so wollen wir auch alles, was darüber zu sagen wäre, bis dahin ausgesetzt seyn lassen, wenn wir künftig in dem Thierreich auf den Gegenstand stossen werden, und wollen uns allein damit begnügen, daß das Bienenhauß nicht von Steinen zu bauen nöthig, sondern genug sey, daß es mit Ziegeln gedeckt sey; denn ein geringer Umstand kann verhindern, daß den Bienen theils um ihrer selbst theils um einer andern wichtigern ökonomischen Bestimmung willen ein anderer Platz angewiesen werden muß, wenn ihnen

durch

durch ein ander neu Gebäude etwan die Morgensonne abgeschnitten oder auf denselben Platz eine andere Wirthschafts-Anstalt angebracht wird.

Scheunen und Schütteböden.

Die Scheune oder vielmehr die Tenne hatten die Alten *) nicht in den Häusern, sondern, wie wir heut zu Tage noch unsere Rübsaamen auszudreschen pflegen, auf dem Felde; sie machten sie rund, in der Mitte etwas hoch und rings herum abschüssig, damit das Regenwasser nicht sitzen bliebe, denn meistens waren sie unbedeckt unter freyem Himmel; damit auch der Thon nicht zerspringen und kein Wasser in den Sprüngen sitzen bleiben, auch keine Mäuse und Ameisen sich darin aufhalten mögen, so bestrichen sie die Tenne mit schlechtem Oel; das zog die Ritzen wieder zusammen und vertrieb sowohl Gras als Mäuse und Ungeziefer, die alle das Oehl nicht leiden können; doch einige pflasterten auch die Tenne, welches, da die Körner nicht immer wie heut zu Tage mit Dreschflegeln ausgeklopfet, sondern entweder durch das Vieh ausgetreten, oder durch schwere mit Anspann darüber hingezogene Dielen oder Walzen ausgedrückt wurden, auch nothwendig war, weil die thö-

nerne

*) Varro L. 1. c. 51.

nerne Tennen keinen so starke Reaction haben als die steinernen.

Unsere heutige Scheunenbau-Art weicht von der Römischen alten nicht nur darin ab, daß die Tenne viereckigt und nicht rund ist, sondern sie wird auch nicht gepflastert, weil die harten Steine den hölzernen Dreschflegeln zuviel widerstehen und die Drescher zu sehr ermüden würden. Von den Scheunen-Tennen und ihrer thönernen oder hölzernen Bauart ist oben schon S. 386. fgg. soviel vorgekommen, als hieher einschlägt, um zu bestimmen, daß die letztere Art unfehlbar die vorzüglichste sey; es ist nichts weiter dabey zu erinnern übrig, als daß die Scheune nicht nur um des Luft-Durchzugs willen, sondern auch zur Bequemlichkeit der Ein- und Ausfahrt zwey Thore gegenüber habe, davon zum wenigsten, wenn ja auf der Seite Platz und Gelegenheit mangeln sollte, den Wagen ganz durch und hinaus zu führen, ein Thor nur so gros und so klein sey, daß die Pferde durchkommen und auf diese Art den Wagen ganz in die Scheune hinein und die Deichsel wieder hinaus ziehen können; dann mögen die Pferde ausserhalb des kleinen Thors abgespannt werden; der Wagen aber ist, wenn er erst leer geworden, leicht wieder zurück hinaus zu schieben.

Diese

Diese Anstalt mit dem Anspann über die Scheunentenne zu paßiren setzt nun voraus, daß die Scheune zugleich ein Magazin des geerndeten Getraides sey, damit man nicht nöthig habe, dasselbe allezeit aus einem andern Gebäude erst nach der Scheune zu bringen, damit es da gedroschen werde. Der Domänen-Kameralisste sorgt also auch dafür, daß die Scheune bey jedem Gute so groß sey und unter dem Dache soviel Raum fasse, um die Früchte, die in den reichesten Jahren auf dem Gute zu erlangen möglich sind, bequem und mit den nöthigen Unterschieden und Abtheilungen unterbringen zu können, nicht nur aber die Früchte bis zur Austreschung, sondern auch das Stroh von den ausgetroschenen Früchten. In dieser Betrachtung, weil es zugleich ein Magazin ist, erfodert auch die Absicht den Bau besonders gegen Regen und Nässe zu schützen, der immer mehr von der Abend- als Mittagseite anfällt; deswegen ist bey jedem Magazin, folglich auch bey jeder Scheune nothwendig, daß diese Seite, sowohl Mauer als Dach, tüchtig verwahret und besonders die Bedachung immer von Zeit zu Zeit wohl unterhalten werde. Es ist indessen doch nicht nöthig, daß die Scheune nach dem allergrösten Plane der Möglichkeit einer sehr reichen Ernde allzugros gebauet werde, weil es nicht kameralisch ist, um sehr seltner Fälle willen Gebäuden

bäuden eine überflüssige Grösse zu geben; denn wenn auch ein solcher seltner Fall sich ereignete, da die Scheune zu enge wäre, die ganze Ernde zu fassen, dann kann man immer mit wenigern Aufwand als die Vergrösserung der Scheune gekostet haben würde, nach Art der Ungarn, den unerwarteten Ueberfluß unter freyem Himmel auf Haufen bringen, und gegen allzustürmende Witterung auf mancherley Weise bedecken, oder wie die Engländer *) unter ein Dach bringen, das man nach Gefallen aufziehen und herunter lassen kann.

Der **Schüttboden** kann nun zwar auch in der Scheune angebracht werden, wenn Platz dazu übrig ist, nur muß es keine Heuscheune seyn, weil die Körner, wenn sie unmittelbar oberhalb dem Heu liegen, allzuvieler Gefahr ausgesetzt sind, wenn das Heu nicht gut eingebracht wird und erwarmt. Aber wenn auch nicht von der Heuscheune, sondern von einer jeden Fruchtscheune die Rede ist, so ist doch immer besser, das Kornhauß von dem Scheunen-Gebäude ganz abzusondern, oder den Schütteboden im Wohnhauß anzubringen; denn ein Kornmagazin erfodert eine tägliche beständige und mannichfaltige Aufsicht, die eben deswegen entweder zur Dreschzeit

oder

*) S. Arthur Youngs ökonomische Reise. 3ter Theil. Leipz. 1775. Fig. 4.

oder zur Ernde den dazu gehörigen Geschäften hinderlich ist, auch mit den Treppen und andern Einrichtungen, die bey einem Kornboden nothwendig sind, zu viel Platz in der Scheune einnehmen würden; weil in einer Scheune eigentlich keine Treppen seyn müssen, sondern Leitern, oder die Treppen müssen mit Schonung des Platzes sehr schmal und in den äussersten Winkeln, etwan für den Verwalter und diejenigen, die vielleicht zu schwindlich seyn mögen, die Leitern zu besteigen, angebracht werden. Auch hierüber kann ich mich auf alles das beziehen, was ich oben schon von S. 392 bis 403 über die Bauart der Schütteböden gesaget habe. Columella *) und Varro **) empfehlen nur vor allen eine Bauart, wobey die Nordwinde durch die Fenster streichen können, und keine feuchte Luft aus unsern Gegenden Zugang haben kann. Die unterirrdischen Kornböden (σειρὸς) die Varro hier von Kappadocien, Thracien ꝛc. beschreibt, die mit Spreu unten bestreuet und vor aller äusserlichen Feuchtigkeit und Luft bewahret und vergraben werden, worin der Waizen 50, und der Hirsen 100 Jahr alt werden kann, sind nichts anders als die Kornmagazine der Ungarn, die sie noch auf den heutigen Tag haben, und worin die Früchte, wie

Varro

*) Columella L. 2. c. 6.
**) Varro L. 1. c. 57.

Varro sehr richtig bemerket, vor dem Kornwurme gesichert sind, welches jedoch nicht von der Tiefe der Grube in der Erde, sondern von der Abhaltung der äusseren Luft herkommt; auf welchem Grundsatz auch unsere heutigen Ventilatoren: Erfindungen beruhen, wie auch die Einspüntung der alten Früchte in Tonnen.

Keller und Gewölbe.

Was ich oben S. 656, bey Gelegenheit des Weinbaues, von der Beschaffenheit eines guten Weinkellers gesagt habe, das kann man auch auf jeden andern Keller, in welchem kein Wein liegt, anwenden. Gesetzt auch, daß Weinbau und keine Brauerey auf dem Gute wäre, (wie denn auch bey den meisten Domänen-Gütern keine Brauereyen seyn sollten, um diesen Gewerbs-Artikel in den Städten zu erhalten, und von da aus die Erfordernisse von Zeit zu Zeit anschaffen zu können) so ist auch noch um sehr viel anderer Bestimmungen willen der Keller unentbehrlich, sowohl für Früchte als allerley Arten von Lebensmitteln und andern Bedürfnissen, die frisch bleiben müssen, und nur in guten Kellern also erhalten werden können. Auch darüber hab ich nicht nur oben S. 765. fg. bey dem Souterrain, sondern auch in meiner Schrift an

einen teutschen Hofmarschall im Ersten Abschnitte schon so viel gesagt, daß ich mich hier, statt der Wiederholung, nur darauf beziehen kann.

Ich habe nur deswegen den Keller noch einmal eingemischt, um ihn nicht als ein Souterrain des Wohngebäudes, sondern, wie es oft der Gelegenheit und den Umständen nach nicht anders seyn kann, als ein besonderes Gebäude zu betrachten; denn öfters ist das Wohnhauß, wegen seines flachen Niveau mit dem in der Nähe fließenden Wasser, oder überhaupt wegen seiner feuchten Lage, schlechterdings unbequem, einen tiefen Keller unter sich zu haben; oder es ist besonders ein Felsenkeller nöthig, der nur da angelegt werden kann, wo Felsen ist, der nicht immer in der engsten Nähe des Wohnhauses, sondern auch in einiger Entfernung gesucht werden muß. Wenn diese Entfernung nicht über den Bezirk des Hofraums hinausgeht, so kann das Obergebäude des Kellers sehr ökonomisch angelegt werden, kann nur in einem sogenannten Kellerhals, der mit einer Thüre wohl verschlossen und mit einem kleinen Dache bedeckt ist, bestehen; Ist aber der Keller ausserhalb des Hofraums, dann muß doch ein grösseres Uebergebäude darauf gesetzt werden, theils um den Verschluß besser verwahren, theils aber auch, um gewisse Geschäfte, die sonst im Hofraume

raume verrichtet werden können und nothwendig in der engsten Nähe des Kellers verrichtet werden müssen, hurtiger und bequemer veranstalten zu können. Daß ein solches Kellergebäude zugleich auch zur Wohnung eines Feldwächters eingerichtet werden müsse, wenn die Lage damit übereinstimmt, das ist ein Gedanke, der sich zugleich mit anhängt, wenn von einem Gute die Frag ist, welches der Gefahr der Felddieberey besonders ausgesetzt ist.

Im übrigen ist, in Absicht auf den Wein, in Gegenden, wo Weinwachs ist, eine wesentliche Regul der Kellerbaukunst, ihn so tief anzulegen, daß Reaumurs Thermometer nie höher als 8 oder 10 Grad über dem Gefrierpunkte stehe, weder im Sommer noch im Winter; daß das Gewölbe mehr hoch als niedrig sey; daß der Keller oberhalb gegen die Mittagseite wohl bedeckt und im Schatten, besonders aber keine Oefnung gegen diese Seite, sondern immer gegen Norden und Westen, am sichersten gegen Osten sey; daß das Licht durch die Löcher nie vertikal, sondern so schief und schwach als möglich einfalle; daß auch von aussen nicht einmal die Wände des Kellers unmittelbar von der Sonne beschienen werden, so dick sie auch gemauert, oder in Felsen gehauen seyn mögen; Es gehört mit unter die Bau-Regeln eines Weinkellers,

der erst angelegt werden will, so viel die Auswahl des Platzes betrift, daß man auch die sehr nahe Nachbarschaft eines Eisenhammerwerks, einer Walk- oder Stampfmühle, oder auch eines andern stark erschütternden Wasserwerks oder Handwerks, als Huf- und Waffen-Schmiede, Strumpfweber ꝛc. fliehe, denn bey dergleichen Erschütterungen kann auch der klärreste Wein trüb werden, und der Most wird nie den rechten Grad der Klarheit erreichen.

Neueste Art der Keller-Lüftung.

Ein besonderer Bau-Vortheil, den ein neuer Wein-Autor *) angibt, ist hier nicht zu vergessen, der dazu dient, um einem Keller, der seiner Lage nach von aussen keine oder nicht genug Luftlöcher haben kann, genugsame Lüftung zu geben. Man soll, rathet dieser Schriftsteller, aus dem Keller eine Art von Feueresse oder Kamin herauf und durch das Dach des Hauses gehen lassen, die oben auf dem Dache mit einem Ventilator versehen sey, oder die sich in eine obere wirkliche Feueresse, nahe über der Feuerstätte, verliere, oder auch in einen Feuerheerd, in

*) Ausführliche Anleitung zu einer gründlichen ꝛc. Verbesserung der Weine in Teutschland von einem redlichen Teutschen. Frankfurt und Leipz. bey Mezler 1775. 8. S. 148.

in welchen sich der Zug, mittelst eines auf der Oef-
nung liegenden eisernen Deckels, (auf welchem das
Heerdefeuer gemachet wird,) heraufziehet, dadurch
wird der Keller zur Nachtzeit, wenn der Deckel offen
ist, hinlänglich gelüftet, zur andern Zeit aber, da
auf dem Deckel das Feuer brennt, wird er mit
neuer wärmerer Luft gleichsam verstärket; denn
wenn ein Keller allzuvielen Zug hat und allzu-
trocken ist, so zehren die Weine stärker als zu ihrer
Conservation und Verbesserung nöthig ist; die trockne
Luft trinkt alsdenn gewisser Maasen mehr von dem
Wein als der Herr desselben. Ich habe nichts
dabey zu erinnern, ausser, daß mir die vorgeschla-
gene Figur des Luft-Kanals aus dem Keller, der
oben sehr eng und unten im Keller sehr weit seyn
soll, nicht gefällt, weil die Erfahrung lehrt, daß
ein solcher Luftzug, wenn er warme Dünste und
Rauch abführen soll, gerad umgekehrt, unten eng
und oben weit seyn muß. Das ist das Geheimniß
unserer neuesten Schornstein-Baumeister, das über-
all gute Wirkung thut, und wovon oben schon
S. 768 fgg. geredet worden. Ein feuriger Most
kann in dem Keller, in welchem er gährt, einen sol-
chen eindringenden flüchtigen Gestank und faulen
alkalischen Geruch verursachen, daß man nicht nur
kein brennendes Licht darin erhalten kann, sondern
die Menschen selbst in Gefahr sind, von einer Ohn-

macht ergriffen, auch wohl, wenn sie nicht sehr gut auf der Brust verwahret sind, plötzlich getödet zu werden. Dergleichen bösartige Dünste können nun, wie leicht zu erachten, einen in demselben Keller liegenden alten Wein anstecken, und ihm einen Geruch geben, der den Wehrt des Weins sehr vermindert, oder die Dünste können, wenn der Keller keine tüchtige Luftzüge hat, sich so lange darin verhalten, bis der Wein vergohren hat, und dann kann er dieselben Dünste von neuem wieder an sich ziehen; dann wird diese Anziehung dem jungen Wein erst schädlich, wenn keine zwote Gährung erfolgt, wodurch sie noch einmal könnten abgeschieden werden; eine zwote Gährung aber gehört unter die Unvollkommenheiten, die man verhindern muß.

In dieser Betrachtung sucht man andere Mittel hervor, um die Weine oder vergohrne Möste gegen solche Fälle zu decken. Man macht balsamische und aromatische Räuchergerüche in dem Keller, die man auch ausserdem für geschickt hält, die Geistigkeit des Weins zu befördern, man sprützt Weineßig auf glühendes Eisen, und besprützt überhaupt mit warmen Weineßig sowohl die Fässer als die Wände des Kellers, oder bedeckt die Fässer mit nassen Tüchern, die entweder nur allein in Weineßig oder in eine Solution

tion von Salz oder Potasche (in welchem letztern Fall aber, da besonders von sauren Dünsten die Rede ist, die eingetauchte Tücher erst wieder trocken werden müssen,) getauchet worden. Doch ich komme unbemerkt zu tief in die Pflege des Weins, die man die **Ausbauung des Weins** nennet, hinein, indem ich nur erst das Continens, die Bauart des Kellers abhandeln wollte. Aber das ist das gemeine Schicksal einer jeden Dogmatik, daß man so selten auf der Gränze die wahre Linie aus der Mitte der Nüancen herausfinden kann. Indessen habe ich mich darüber gegen meine Leser schon anderwärts erklärt, daß ich nicht hoffe, sie möchten es etwa für einen Mangel der Aufmerksamkeit oder überhaupt für schriftstellerische Nachläßigkeit ansehen, wenn ich mich in dem Falle befinde, wo es auf Demarkations-Subtilitäten ankommen könte.

Ich habe oben schon von S. 643 bis 657 die meisten kameralischen Gegenstände der Weinverwaltung abgehandelt, die sich auf die Kelterung und Einkellerung des Weins beziehen. Da ich aber hier die Hausgeschäfte des Pflanzenreichs mir zum besondern Gegenstande gemachet habe, so hab ich auch von der Pflege des Weins im Keller weiter nichts mehr zu sagen, als was ich dort noch nicht gesagt habe.

Von der Pflege des Weins im Keller besonders von den Gährungs-Anstalten.

Nachdem der Wein oder Most aus der Kelter unmittelbar in den Keller hinabgelaufen, vorausgesetzt, daß in demselben Keller kein alter Wein von besondern Wehrte liege, wenn zumal der neue Most aus jungen starkgedüngten Weinbergen kommt, feurig ist und stark gähret, (denn alte Weine, die sehr zärtlich sind und den geringsten übeln Geruch empfinden, der ihrem Geschmack und ihrer Güte nachtheilig werden kann, müssen eigentlich nicht in solchen Kellern liegen, wo Möste gähren); so wird der Wein-Kameraliste dafür gesorgt haben, wie durch General-Verordnungen auf vielen Kellereyen schon eingeführt ist, daß jede Gährung mehr **unter** sich als **ober** sich gehe, weil die Erfahrung lehret, daß durch diese Gährungs-Art der Wein weniger Kräften verliert, folglich süsser und geistiger wird; nur erfodert ein solcher Wein nach vollendeter Gährung einen öfters wiederholten Ablaß, bis er den rechten Grad der Klarheit erlangt.

Vorzüge der untern Gährung vor der obern.

Die untere Gährung zu bewirken, muß der Zugang der äussern Luft durch das Spuntloch abgehalten und die Ausdünstung aus dem Faß unterdrückt werden, weil eben hierin das principium der Geistigkeit steckt, auf deren Erhaltung es hier allein ankommt. Es ist aber leicht zu erachten, daß, weil auf diese Art der Wein seine Wildheit gegen sich und in sich selbst ausüben muß, schlechterdings nothwendig sey, daß die Fugen und die Materie des Fasses dieser elastischen Gewalt genugsam widerstehen können; es müssen daher nicht nur die Fässer stark von Büchen-Holz *) und dichte gefugt, sondern auch in starke eiserne Reife gelegt seyn, nicht allein in eiserne, sondern auch neben den eisernen noch in hölzerne, weil, wenn das Eisen nicht gut gewählt,

*) Man fordert, daß das Holz gerade und nicht krummlaufende Adern habe, nicht zu alt, aber auch nicht zu jung, und zwischen November und März gefället sey, auch die Dauben am Kopfe wo nicht 3 doch $2\frac{1}{2}$ Zoll dick seyn. Unter den Eichbäumen werden diejenige vorgezogen, die längliche und nicht runde Eicheln tragen, weil dieses Holz den Wein grün färbt, und ihm eine gewisse Rauhigkeit gibt.

sondern spröd ist, die eiserne Reife zerspringen können, was die hölzernen nicht thun, zum wenigsten aus derselben Ursache nicht thun; Die Elasticität und Gewalt des Mosts ist auch in einem grossen Fasse grösser als in einem kleinen, nicht etwa nur arithmetisch grösser, wie sich freylich selbst versteht, sondern in einem gewissen geometrischen Verhältnisse, grösser, da z. E. eben derselbe Most in einem 2füdrigen Fasse die eiserne Bande zersprengen kan, die er in einem 8 eymerigen Fasse nicht zersprengt; daher pflegt man per modum exceptionis zur untern Gährung um der Sicherheit willen kleinere Fässer den grossen vorzuziehen.

Einbrennen der Fässer.

Um aber dem Wein oder vielmehr der darinn verschlossenen Luft die Ausdehnungskräfte zu binden, und die Luft zu rarefaciren, folglich auch den Wein mehr in sich selbst zurück zu ziehen und vor der Ausdünstung zu bewahren, dazu ist ein säuerlich sulphurischer Dampf ein bewährtes specificum, *) der

*) Der gemeine Schwefel wird hier nicht unter Sulphur verstanden, sondern Sulphur in chymischen Verstande, jede brennbare Materie, die den hieher gehörigen Grad der Säure hat, Weyrauch, Agtstein, Muskatnüsse,

der durch seine Säure aller Fäulnis, wohin auch Schimmel und Kahn gehören, und dem dahin zielenden übeln Geruche widersteht; Es ist also nicht etwa nur ein Vorurtheil, die Fässer auszuräuchern, was man in der Kellersprache einbrennen nennt; Indessen muß doch genau darüber gehalten werden, daß nichts als der Dampf, keinesweges aber die brennbare Materie, am wenigsten vom gemeinen Schwefel, wenn der damit vermischt ist, etwas in das Faß oder in den Wein komme, weil dieses den Geschmack verderben würde. Wenn der Kameralist nur diese Bestimmung genau kennt, so wird ihm nicht schwer fallen, bey dem Einbrennungs-Geschäfte den sichersten Weg zu finden, damit durch die Unvorsichtigkeit oder Ungeschicklichkeit der Kellerleute das Einbrennen dem Weine nicht mehr

schade

nüsse, Muskatenblüte, wobey man auch wohl gemeinen Schwefel mit vermischen kann, wenn zumal noch andere Gewürze damit vermengt werden, die alle ein gewisses Oel oder Sulphur in sich haben, als: weisser Pfeffer, Nelken, Zimmt, Ingber, Anis, Veilwurz, Lavendelblüthen, Majoran, Krauseminze ꝛc. ꝛc. auch angezündeter Weingeist oder nur Muskaten in Weingeist getränkt, mit Gewürzen gespickt und angezündet, kan allein hinlänglich seyn. Nur nimmt der mit Brantwein oft eingebrannte Wein den Kopf des Trinkers zu sehr ein.

schade als nütze. Darzu ist Rozier's Maschine sehr bequem; eine blecherne viereckigte Pyramide 4 Zoll hoch und oben abgestumpft; an diesem obern Ende ist statt des Deckels eine krumme blecherne Röhre wie ein Schwanenhals angebracht, der sich zurück herabbeugt, bis über die basin der Pyramide herab. Diese Röhre, so weit sie über den Fuß der Pyramide hinunter reichet, wird in das Spuntloch des leeren Fasses eingeleitet, und rings herum mit Leinwand ausgefüttert; die ganze Pyramide sitzt also nun auf dem Fasse; man muß aber dabey wissen, daß die basis der Pyramide unten mit einem Boden verschlossen sey, folglich ein Gefäß vorstelle. Auf diesem Boden liegen die Einschlagschnitten, die mit Schwefel oder, was besser ist, in einem Menstruum oder Teig von gestossenem Pfeffer, Ingwer, Veilwurz, Weinstein, Mastix ꝛc. tingiret werden. Diese werden angezündet, die Anzündung aber geschiehet durch ein Loch, das auf einer Seite der Pyramide hinter einem Schiebedeckel angebracht ist. Der Dampf zieht sich denn durch die Pyramide hinauf und durch den Schwanenhals in das Faß hinab, die Flamme aber wird durch die Oeffnung des Schiebedeckels erhalten. Sobald aber durch diesen Seiten-Schiebedeckel der Dampf herauskommt und dabey die Flamme auslöscht, so ist dieses ein Zeichen, daß das Faß

schon

schon genugsam mit Dampf angefüllet sey. Wenn dieses geschehen ist, denn wird die Maschine wieder weggenommen, das Spundloch verstopft, und das Faß umgekehrt, daß der Spunt unten zu liegen kommt; und nach 2 oder 3 Tagen das Faß gefüllt. Um nun die untere Gährung in dem Fasse zu bewirken, muß das Faß nicht bis zum Spunte voll, sondern um einen Finger tief am Spunte leer seyn; und dann wird Baumöl oder Branntwein durch das Spuntloch aufgegossen, um die ganze Oberfläche des Weins damit zu bedecken; dadurch wird die Ausdünstung verhindert und der erste Ausbruch zur obern Gährung unterdrückt, es muß aber doch das Spuntloch wohl verschlossen und der Spunt mit Sand bedeckt oder verpicht, auch allenfalls mit Mauerkalk überzogen und zugemauert werden.

Bey sehr kostbaren Weinen rathen einige, den Römern zu folgen, und die Fässer von aussen zu verpichen, oder sie doch mit einer Oelfarbe zu überziehen. Dieses alles, was von dem Vorzuge der untern Gährung gesagt ist, das bezieht sich blos auf Lager-Weine; denn bey gemeinen oder auch wohl schlecht gerathenen Weinen versteht sich selbst, daß sie nicht nur diese mühsamere Gährungs-Anstalten nicht verdienen, sondern, um ihren bestmöglichsten Verkauf nicht durch eine langsame Gährung zu verzögern,

zögern, kameralischer der alten obern und geschwindern Gährungs-Art überlassen werden.

Reinigkeit der Fässer überhaupt.

Die Reinigkeit der Fässer wird zwar vorher schon erfodert, ehe sie eingebrennt werden, und wenn nicht von Mösten, die erst gähren müssen, und wo das Einbrennen ein Beförderungsmittel der Gährung ist, sondern von alten Weinen die Rede ist, da kann der Wein auch in Fässern, die nicht aufgebrennt, sondern nur mit heissem Wasser, oder Lauge von Büchen-Rinde (s. oben S. 654.), ohne fremden Räuchergeruch, tüchtig ausgebrühet und mit kaltem reinen Wasser wieder aufgefrischet worden, sehr wohl erhalten werden; unter gewissen Umständen ist auch sogar aller Fleiß, die Fässer zu reinigen und einzubrennen, vergeblich, z. E. Fässer, in welchem Eßig gelegen; denn in solchen Fässern, sie mögen auch noch so sorgfältig gereiniget werden, wird doch der Wein zu Eßig; so sind auch ganz neue Fässer der Gährung hinderlich. Indessen weil ein jedes Faß vorher neu seyn muß, ehe es alt wird; so pflegt man dasselbe doch erst wohl auszubrühen, dem ungeachtet ist es gefährlich, gute Weine darein zu füllen, wenn nicht vorher Most darin gewesen; ferner gehört mit zu den Reinigkeits-Anstalten, zu verhüten, daß

durch

durch unsauberes Keltern, durch unreine Gefässe, durch faule Beere, und eben so wenig auch durch die Ausdünstung anderer naher Unsauberkeiten, die aus der Nachbarschaft des Gebäudes, z. E. aus Kloacken, Miststätten, Flachsrösten, aus der Werkstätte eines Kammachers, eines Nadelmachers, der den Stahl härtet, eines Weißgerbers, oder andern Lederarbeiters ꝛc. sich in den Keller durch die Oeffnungen hineinziehen kann.

Von den Kennzeichen eines dauerhaften Lager-Weins.

Jeder teutscher Wein ist, gegen alle fremde Weine betrachtet, Lager-Wein. Nur unter sich selbst sind die teutsche Weine mehr oder weniger Zufällen und Krankheiten unterworfen, und hierinne liegt die Verschiedenheit ihrer Dauer- und Lagerhaftigkeit. Der allgemeine chymische Charakter des Lagerweins ist eine wohlgegohrne Mischung gleich viel saurer und ölichter Theile. Es müssen also weiche Trauben, (worunter alle Frühtrauben und alle süsse und wässerige Trauben, überhaupt fast alle rothe Trauben gehören, die alle nur einen weichen wenig dauerhaften Wein geben,) mit den spätern und derbern Trauben-Arten, die durch ihren säuerlichen und würzhaften Geschmack der Fäulnis, wozu jene süssere

sere Arten geneigt sind, widerstehen, entweder zusammen gekeltert, oder die Möste beyder Arten zusammen geworfen und zur untern Gährung gebracht werden. Es gibt zwar Weine, die nur aus einer Trauben-Art bestehen, und die nie Lager-Weine werden können; indessen, ob sie schon zu keinem so hohen Grade der Dauer zu bringen sind, so können sie doch ungleich dauerhafter gemachet werden, wenn sie nur überhaupt vor der Ausdünstung bewahrt werden; dazu ist unfehlbar das Glas das tüchtigste, die Ausdünstung aufhaltende Material. Dadurch haben die Champagner der Lebens-Länge ihres Weins, die sonst kaum 2 Jahre dauerte, mehr als 10 Jahre zugesetzet, dadurch nehmlich, daß sie den Wein in verpichte gläserne Flaschen bringen, worin der verschlossene Geist dergestalt wuchert und wächst, daß er bey mehrerm Alter den Pfropf mit der Gewalt eines Pistolenschusses heraustreibt, wie allen denen Lesern bekannt seyn wird, die von diesem Donner des französischen Wein-Gottes eine mehr als blos mythologische Kenntnis haben.

Das ganze Geheimnis der Lagerhaftigkeit beruhet auf der Abhaltung der äussern meistens neue unnöthige Gährung verursachenden Luft, und auf Zurückhaltung der innern Luft, wie auch Absonderung der Hefen. Jenes geschiehet in den Weegen, von

denen

detten wir schon gesprochen haben, nehmlich durch den engsten Verschluß der Gefässe, dieses aber oder die Absonderung der Hefen durch wiederholtes Ablassen.

Weinstein.

Der Weinstein macht das Wesen eines Weingründigen Fasses aus, ohne diesen Grund ist der Wein der äussersten Gefahr des Verderbens unterworfen, wie oben S. 654. schon vorgekommen. Indessen ist doch der Weinstein auch ein kameralischer Artikel, der Aufmerksamkeit verdient, um ihn so genießbar zu machen, daß nicht ein anderer Artikel dabey leide. Man kann den Weinstein aus der Hefe bereiten, ohne daß man nöthig hat, ihn aus den Fässern zu klopfen. Man füllt mit der Hefe ein Faß, bohrt es in der Mitte an, und läßt nach einiger Zeit den obern hell gewordenen Theil ablaufen, das übrige aber durch viele kleine Säcke von Zwillich, zu 2. 3 Kannen im Gehalte, pressen, da denn die Erde, welche in den Säcken zurückbleibt, zusammen in einen Kessel mit viel Wasser vermengt, unter beständigen Umrühren stark gekocht, den Weinstein gewährt, indem man die gekochte Materie durch einen dichten Sack von Hanf presset, welche ausgepreßte Materie kalt alsdenn weisser und tüchtiger Weinstein ist.

Schmierereyen der Weine, die man Schönen nennt.

In der Regul ist ein jeder geschönter Wein in den Augen des Kenners und Trinkers was ein geschminktes Frauenzimmer in den Augen des Liebhabers ist, der sie küssen will, wenn man auch von der vergiftenden Schöne, die durch Silberglätte geschieht, nichts sagen will. Unterdessen gibt es Fälle, da die Schöne als Arzney eines kranken Weins oder als ein Präservativ angesehen wird. Der gemeinste Fall, wo die Schöne nöthig und gut seyn kann, ist der, da der Wein nicht bald genug hell und trinkbar werden will. Die Natur hat selbst ein Specificum, die Weine zu schönen, das ist eine mäßige Ausdünstung, Kälte, und allmählige Beruhigung der innerlichen Bewegung; das sind aber auch die wahren Grundsätze der künstlichen Schönung. Das übrige kommt darauf an, daß nicht nur keine giftige, sondern auch keine zur Fäulnis disponirende Mittel, worunter alle thierische Dinge gehören, gewählet werden. Das allergewöhnlichste Mittel ist aber doch die Hausenblase; und die ist aus dem Thierreiche; deswegen sollte man sie durchgehends, gleichwie das Eyweis, das auch einige mit zu Hülfe nehmen, abschaffen, und dafür Gummi mit gepülverten Weinsteinkristallen und Potasche oder Weinsteinsalz einführen.

Die

Die alten Römer schönten ihre trübe Weine ohne Schmierereyen blos dadurch, daß sie die Tonnen in tiefe Bronnen oder ins Meer legten, auch gaben sie ihren Weinen Zusätze von Terpentingeist, und verpichten die Weinfässer zu dem Ende von innen, davon die Weine scharf und berauschend wurden.

Die zuläßigste, und beste Art der **Schönung** ist, die mit grossen Rosinen (Cibeben) geschiehet, denn das sind getrocknete Weinbeere, wenn man nur die Vorsicht dabey beobachtet, die Stiele abzunehmen und die Kerne auszunehmen. Es ist fast gleichgültig, wenn die Rosinen erst in Moste gekocht und aufgeschwollen sind, sie unter den Wein-Trauben mit auf die Kelter zu bringen, und auf diese Art die Kerne abzusondern, oder, welches freylich mühsamer und langweiliger, aber doch, weil die Steine einen herben Geschmack verursachen, sicherer ist, die Kerne vorher auszubrechen. Insgemein nimmt man auch Zucker mit dazu, der zugleich, wenn er geröstet wird, dem Wein eine gelbe Farbe gibt, so hoch oder so schwach man sie ihm nur immer zu geben wünschen mag; und einige unserer Aerzte halten ihn für eben so unschädlich als die Rosine, weil er weiter nichts als ein concentrirter Honig des Zucker-Rohrs ist. Allein! ich berge nicht, daß ich den Zucker für unnatürlich und wegen seiner

Mischung mit Eyern auch für thierischer halte, als den Honig; denn der Honig kommt zwar aus der Blase der Biene zu uns; aber er hat während der kurzen Zeit seines Aufenthalts in der Blase derselben keine Verändrung erlitten, und was es auch wäre, das wird durch die Hinterlegung in das ganz vegetabilische Wachs, welches nicht in den Leib der Biene, sondern nur an ihren Fuß kommt, wieder reparirt; der Zucker hingegen hat, wie der Rocken, einige animalische Theile, die zwar durch das Ochsenblut geschwächet werden sollen, aber dafür mischt sich die Thierheit des Ochsenbluts ein; alles thierische aber neigt sich zur Fäulnis; aus diesem Grund ist es falsch und schädlich, **Milch**, wie einige thun, unter die Schöne zu mischen. Wer da gut oder nöthig findet, seinem Wein einen höhern Grad der Süßigkeit zu geben, als er von Natur hat, der nehme Honig, oder lasse den Most durch Einkochen oder durch Frost concentriren, und vermische damit seinen Wein oder die übrige Materie, wodurch er seinen Wein schönen will.

Verführen der Weine.

Wo solche Weine gebauet werden, die da verdienen aus dem Lande geschickt und weit verführt zu werden, da erfodert die Verführung auch ihre eigene Anstalten. Allein! sehr weite Transporte verdienen und leiden nur die köstlichen Rhein-

Weine; denn daß auch Neccar-Weine von den Jahren 1753. 1760. 1762. die Linie nach Batavia paßirt haben sollen, das gibt den Neccar-Weinen überhaupt keinen grössern Werth, weil der Wein erst in Holland eine besondere Zurichtung paßirte und auf Bouteillen gezogen wurde; so können freylich manche flüßige Sachen unversehrt die Linie paßiren, es sind aber solche Sachen, an deren Süßigkeit oder Säure wenig oder nichts gelegen ist, z. E. Eßig, Fischthran ꝛc. ꝛc.

Wie dem aber auch sey, so kann doch bey einer Fürstlichen Domänenkammer kaum der Fall einer solchen weiten Versendung möglich seyn, wenn sie auch noch so vielen Ueberfluß an Wein erbauete, weil bey unsern Kammern, so sehr sie sonst in andere Gewerbe durch allerley Fabriken einstümpern oder eingreifen, doch noch kein Kameralist es gewaget hat, auf Rechnung der Kammer ein kaufmännisches Waarenlager und Comptoir anzulegen *) die Hauptursache liegt wohl darinn, daß unsere Kameralisten die Kaufmanns-Schule entwe-

*) Man hat davon eine einzige Ausnahme an einem teutschen Hofe, der für alle andere normativ seyn könnte. Aber eben der Umstand, daß der musterhafte Hof teutsch, und nicht französisch, englisch oder italiänisch ist, scheint mit Ursache zu seyn, daß das Beyspiel nicht erbauet.

der für eine schwere algebraische Kunst oder für ein den gelehrten: und Adelstand entehrendes Pfeffer: düten: Gewerb ansehen, in welchem leztern Vor: urtheil auch wohl die Fürsten selbst von derjenigen Parthey des Hofes unterhalten werden, die da nicht wünscht, daß der Fürst seine articles de plaisir einschränken oder einziehen möchte, durch welche sie lebt und webt, die aber nothwendig wegfallen müß: ten, sobald der Fürst ein kaufmännisches Comptoir anlegen würde, weil alsdenn Frugalität die stärkste Stütze des kaufmännischen Credits, folglich auch des Fürstlichen Comptoirs seyn, mithin das ganze Departement des plaisirs darüber erlöschen müßte. Inzwischen wenn schon die Verführung nicht weit gehet, so ist auch der kürzeste Transport doch immer mit einem Ablasse verbunden, in Ansehung dessen nur überhaupt die Regel Achtung verdient, daß die Nothwendigkeit den Wein durch Schläuche abzu: lassen, nicht sowohl darauf sich gründe, daß weni: ger Wein dabey verschüttet wird, als darauf, daß der Wein in dem Schlauche nicht so leicht verdun: sten und seine flüchtigsten Kräfte verlieren kann, als durch den offenen Ablaß.

Wein = Geist.

Die Menschen, besonders die teutschen haben alle eine besondere Vorliebe für die scharfen und rei:

reizenden Getränke und Speisen, Beyspiele davon sind: der Wein-Geist, die starke Weine, starke Biere, die scharf gewürzte Speisen, die scharfen Eßige, Rettiche, gesalzene Fische, gesalzen Fleisch, gesalzene Butter ꝛc. ꝛc.; nur Armuth und Reichthum bestimmen die Grade der Schärfe in diesen Dingen, besonders aber in den Branntweinen; der Reiche trinkt Orleans, Pomeranzen-Geist und Krambambuli, der Mittelmann, Wein-Geist und der Geringe Fußel. Der Wein-Geist ist aber doch auch meistens von den geistigsten Liqueurs die erste Materie; ausserdem ist der Wein-Geist noch zu hundert Bestimmungen der Künste und des menschlichen Lebens, die sich nicht immer auf den Magen beziehen, wesentlich nothwendig; es ist also kein Zweifel, daß, wenn auch jede Idee von kaufmännischen Versendungs-Commerz davon abgesondert wird, doch der Wein-Geist nur allein für die Hofbedürfnisse, bey der Hofküche, Conditorey, für die Hofkünstler ꝛc. ein wichtiger Artikel sey, der da verdienet, am Hof durch eigene Anstalten bearbeitet zu werden, wenn besondere Umstände nicht anrathen sollten, das Geschäfte dem Publikum alleine zu überlassen, und aus den Händen desselben die Bedürfnisse des Hofes zu nehmen. In jenem Falle, da diese Umstände nicht eintreten, kommt es darauf an, daß bey den gewöhnlichen Destillirungs-

Handgriffen noch besonders nur dieses wohl beobachtet werde, den sogenannten **Vorsprang** (worunter man das versteht, was nicht in Tropfen, sondern nur in Dämpfe übergehet) abzusondern, der die Quintessenz des Wein-Geists in sich hält, und durch eine kleine Operation mit Potasche und einer nochmaligen Dampfdestillation zu einer solchen Stärke erhöhet werden kann, daß er den allerkräftigsten und rektificirtesten Weingeist übertrift.

Gefrorne Weine.

Ich habe oben S. 846. schon bey Gelegenheit der **Weinschöne** von gefrornen Weinen im Vorbeygehen gesprochen; aber sie verdienen noch eine besondere patriotische Betrachtung. Da die Chemie ein Studium ist, welches den Teutschen seine ganze Vollkommenheit zu danken hat, wie die französische Chemisten, als Schüler der Teutschen, selbst bekennen; so wäre es ein Zeichen der chemischen Unvollkommenheit, nicht mit höchster Genauigkeit, die physischen und chemischen Ursachen der charakteristischen Vorzüge der mannichfaltigen vaterländischen und auswärtigen Weine bestimmen zu können. Kann man aber so viel, so muß man auch der Mittel und Handgriffe mächtig werden können, um die Natur zu kopiren; denn bey den allermeisten Weinen, auch an den größten Tafeln, findet man wenig Ori-

gina-

ginalität, und wenn die Kopeyen glücklich getroffen sind, und sie in unsern Gefühl- und Geschmacksnerven dieselben angenehmen Empfindungen hervorbringen, die wir von jeder Original-Gattung erwarten, was kann uns daran gelegen seyn, ob der Wein, den wir trinken, in Spanien oder in Teutschland gewachsen, wenn er den Geschmack hat, den ein Spanischer haben soll? denn wenn wir einen Canarien-Vogel suchen, so suchen wir seinen Gesang, und wenn wir diesen finden, so sind wir und alle, die seinen Gesang bewundern, unbekümmert, ob er auf den canarischen Inseln oder in Teutschland erzeuget worden, ob er von beyden Banden ein canarischer Vogel sey, oder einen Distelfink zum Vater habe. Der oben schon angeführte **redliche Teutsche** *) hat in meinen Augen sich dadurch ein grosses Verdienst gemacht, daß er aus Grundsätzen und Erfahrung die Kunst

*) S. oben S. 830. mit eben so viel teutschen Patriotismus geschrieben, als die erst vor kurzem herausgekommene **Versuche** des Hrn. D. **Siefferts mit einheimischen Färbematerien.** Erstes Stück, Altenburg 1775. Gesegnet sey uns auch dieser Patriot und sein Freund, Herr D. **Bucholz!** Daß doch alle teutsche Regenten eben so viel Patriotismus hätten, als der Herzog von Sachsen-Weimar und Eisenach, um solche Versuche zu veranlassen und zu befördern.

lehret, den teutschen Weinen die wesentlichsten Eigenschaften und Charaktere der fremden Weine beyzubringen. Wie oft müssen wir uns an der Tafel manches Grossen Gewalt anthun, zu glauben, daß der Wein, den wir verlangen, genau derselbe sey, weil er in der gedruckten oder in Kupfer gestochenen Liste, die unter unserm Teller liegt, aufgezeichnet ist, und wie mancher Weinhändler verkauft uns gegen seine Ueberzeugung 1728. 1738. 1748ger Weine, und rechtfertigt sich damit, daß er sich auf unsern Geschmack verlasse, so daß, wenn wir den Wein nicht dafür erkennen, uns frey stehe, den Wein ungekauft zu lassen. Wie mancher Käufer aber setzt sich über alle jene juristische Beweise hinaus, und nimmt, aller Verleumdung ungeachtet, blos auf seinen Geschmack und auf seine Gefahr, den Wein für das, wofür er ihm verkauft ist.

Das Geheimnis besteht in dem Froste, wodurch dem Weine seine Wässerigkeit benommen und seine Geistigkeit concentrirt wird. ‚Bey einem starken Froste, wobey der Wein etwan um $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{4}$ zu Eis wird, läßt man in einem in Eisen wohl gebundenen Fasse, welches in einem starken Froste 5. 6 Tage lang in der freyen Luft auf einer Unterlage liegen, und zum achten oder zehnten Theil leer seyn muß, den Most gefrieren, da denn in der Mitte der geistige

Theil

Theil ungefroren übrig bleibt, welcher durch das Spundloch mit einem glühenden eisernen Stabe angezäpft und also abgezogen wird. Dieser abgezogene Wein ist alsdenn sehr geistig, er kann aber noch mehr vergeistert werden, wenn dieselbe Operation zum andern oder drittenmal, oder so lange, bis der Wein $\frac{5}{6}$ am Gewichte verloren hat, wiederhohlt wird; in Zeit von ein paar Jahren erlangt ein solcher Wein die Kraft, den Geschmack und den Geruch des Canarienfekts, der allen Weingeist und Weindle weit übertrift, und womit man Wunder thun kann, um den schwächesten Weinen Stärke, Feuer und eine ganz andere Natur zu geben. Es ist aber freylich nöthig, daß der Most, der da concentrirt seyn soll, noch nicht gegohren habe, welches zwar mit den Zeiten der Weinlese und des Frosts, der hiezu stark genug ist, nach dem gewöhnlichen Laufe der Witterung nicht wohl zu combiniren stehet. Indessen da dergleichen Operationen nicht in das Grosse, sondern nur so weit gehen müssen, als sie sich auf die Bedürfnisse eines teutschen Hofes beziehen, worunter ich nicht immer den größten verstehe, so kann man doch leicht der Hindernisse mächtig werden, wenn man nur erst solche Anstalten hat, um eine gewisse Menge Trauben bis zur Zeit des Frostes unausgepreßt aufgehängt zu erhalten, und alsdenn erst auszupressen, wenn der Most unmittelbar

dar-

darauf gefrieren kann. Ist man erst so weit, dann kann man leicht mit Hülfe des Mosts von allerley Trauben-Arten eine jede fremde Weinsorte kopiren, zum wenigsten so kopiren, daß ein jeder Gast den Betrug, wenn er ihn auch merken sollte, mit Vergnügen verkennen, und der Kopey, wenn er sie auch nicht ganz concordant finden sollte, doch gewiß einen eben so hohen, vielleicht auch noch höhern Werth, als dem Original beylegen würde.

1 Theil Teutscher rother Most und 3 Theile Wein von schwarzen oder weissen mit Saft von schwarzen Kirschen vermischten Trauben, zusammengefroren, gibt nach 2 Jahren **Burgunder**; 1 Theil Most und 3 Theil Wein von weissen Trauben, gefroren und auf Bouteillen gezogen, gibt nach 4 Monaten mousirenden **Champagner**; 2 Theil Most und 2 Theile Wein aber 2 mal gefroren, nach 2 Jahren **Ungarischen**; von höchstzeitigen Trauben, die vorerst besonders gewelket, und bey sehr grosser Kälte gepreßt worden, den Most gefroren und alsdenn abgehellt, **Spanischen**, und mit Corinthensaft versetzt, Alicanten-Wein; 3 Theile Most und 1 Theil Wein gefroren **Italiänischen**; und mit eingehängten Zusätzen von Holderblüth und Schar-lachkraut **Muskaten-Wein**. Alle diese arithmetische Verhältnisse sind jedoch überflüßig, wenn es dem

dem Hofe mehr um gute und gesunde köstliche Weine als um solche Weine zu thun ist, die einen gewissen Nahmen haben. Die Engländer spotten bey ihren Punschen und starken Bieren, der fremden starken Weine, und nun wird in Frankreich selbst bis zur Ausschweifung Punsch getrunken. Warum sollen wir uns nicht auch unsere eigene Sekte und Punsche nach unsern eigenen Verhältnissen zu unserm Geschmack und zu unsern klimatischen oder diätetischen Bedürfnissen bereiten, und ihnen eine teutsche Originalität geben können, die alle Englische Punsche und alle Spanische Weine überträfe? Wir, die wir den Vortheil in der Hand haben, den keine andere Nation des Erdbodens besitzt, ich meine die starken den Jahrhunderten trotzende Rheinweine und die davon destillirte geistvolle Essenzen und Oele? werden doch die Canariensekte, die Spanische, die Ungarische Weine auch mehr durch die Kunst als durch die Natur bereitet, dadurch, daß sie als Most, nicht zwar durch den Frost, aber durch das Feuer concentrirt werden; man kocht sie bis auf $\frac{1}{3}$ oder noch mehr ein, und durch diese Operation erlangen sie erst jenen hohen Grad der Güte und Geistigkeit.

Alant-Most und Senf.

Man kocht auch den Most und versetzt ihn an einigen Orten mit Alant-Wurzel, davon man auch dem Moste jenen Nahmen gegeben hat; der wesentlichste Nutzen des gesottenen Mostes bestehet darinn, daß der Senf damit vermischt wird. Es mag daher in einem Lande der fürstliche Weinwachs so gering und unbedeutend seyn als er will, so wird er doch hinreichen, den Hof auf das ganze Jahr mit Most zum Senfe zu versehen; Und mehr ist auch hier von diesem Gegenstande nicht zu sagen; denn die an einigen Orten eingeführte Senfgeschenke für Räthe und Diener geben Gelegenheit zu mancherley Misbräuchen und Unterschleifen, verdienen daher abgestellt zu werden, ohne daß die Kammer sich dem Vorwurf einer Härtigkeit dabey aussetzte; denn die Kammer verliert bey kleinen Viktualien-Geschenken mehr als bey den grössern, weil jene als wesentliche Besoldungsstücke nicht in Betrachtung kommen, und doch viel Zeit erfodern, wobey überdem mehr an den Fingern und Gefässen hängen bleibt, als der Werth den Empfängern nützt.

Wir kommen nun wieder die Kellertreppe herauf, um die übrige Gebäude des Hofraums zu besichtigen, und bleiben bey der Wagenhütte stehen.

Wagen-

Wagenhütten und Behältnisse der Ackergeräthe.

Obschon der gemeine Bauer nicht immer die Bequemlichkeit hat, für alle sein Wagenwerk und Geschirr einen einzigen abgesonderten Platz zu besitzen, der räumig genug dazu sey, sondern seine Wägen, Karren, Pflüge, Schleppen, Schlitten, Räder, Deichseln, Leitern, Wagenbretter ꝛc. theils in der Scheune, theils unter besondern dazu angebauten Ziegel- oder Schindeldächern, oder welches gewöhnlicher ist, unter armselig-hingestellten und oben entweder mit Stroh, oder mit darauf hingeworfenen Reißgebünden, oder auch mit Moos horizontal bedeckten Dächern zerstreuet liegen läßt, ohne daß ihm diese Zerstreuung beschwerlich wäre, weil der gemeine Bauer insgemein in solchen Sachen eine starke und mechanische Local-Memorie hat; so würde dieses doch bey einem Fürstlichen Domänen-Gut eine unverantwortliche und in mehr als einem Betrachte nachtheilige Fahrläßigkeit und Unordnung seyn. Da muß nothwendig nicht nur eine eigene Wagenhütte, die freyen Durchzug der Luft hat, gebauet, sondern auch oben unter einem wohlverwahrten Dache Raum genug vorhanden seyn, die kleinen Wagen- Acker- und Scheunengeräthe, (Pflug und Egge ausgenommen, die in dem untern Theil der Wagenhütte Platz finden müssen,) aufzubewahren.

Wenn

Wenn mit dergleichen Wagenhütten zugleich ein lüftiges Behältnis für allerley Holzvorräthe, Bretter, Dielen, Latten, Sägeblöcke, Zäuneholz ꝛc. verbunden werden kann, so versteht sich selbst, daß der Kameraliste dieses nicht versäumen wird, weil es viel zur Ordnung der Register-Führung und Verwaltung beyträgt, die Geräthe soviel als möglich enge zusammen zu halten.

Von den verschiedenen Arten des Wagenwerks.

Bey Gelegenheit der Wagenhütte sey uns erlaubt, von dem Wagenwerke selbst unsere Gedanken zu sagen. Der Domänenkameraliste muß zum wenigsten die Struktur der Wägen, wie weit sie bey einem jeden seiner Bestimmung entspricht, verstehen, wenn er die Rechnungen des Verwalters beurtheilen will, die sich auf Ausbesserung, Unterhaltung und Ergänzung des Wagenwerks beziehen; versteht er das nicht, so geht es ihm, wie dem Rechnungs-Controleur einer Fabrik, der von der Fabrik nichts versteht, sondern alles gerade zu auf Trauen und Glauben, und Schwarz für Weiß annehmen muß.

Ernde-Wagen.

Unter dem Ernde-Wagen versteht man auch den Heu-Wagen, den größten Wagen in der Wirthschaft,

schaft (diejenigen leichtern Heuwägen ausgenommen, für welche ich oben S. 472. eine Ausnahme gewünschet). Ein solcher Wagen kann 20 bis 30 Fuß lang seyn, versteht sich der Raum, worein Getraid oder Heu geladen wird; was noch drüber hinaus vorsticht, das ist Zugabe. Wenn denn der Raum 20 bis 30 Fuß Länge hat, so muß auch nach diesem Verhältnisse die Höhe oder Breite der Leitern bestimmt werden. Es gehört noch zu diesem Verhältnisse die Betrachtung der Gelegenheit zur Einfahrt, ob diese bequem oder unbequem ist, und wegen der Unbequemlichkeit vielleicht ein weitläuftigeres oder grösseres Gelenke des Wagens erfodert, in Ansehung dessen der Wagen etwan länger werden muß, als er seyn könnte, wenn die Anfahrt bequemer wäre. Er muß z. E. beurtheilen können, ob es nöthig ist, daß die Leitern unten, wo sie aufliegen, mit Blech beschlagen werden, wie es denn auch meistens unnöthig ist, auch wird bey einer wohlgeordneten Wirthschaft der Wirth selbst das rohe Eisen, als auf dessen gute Beschaffenheit sehr viel ankommt, sich im Vorrath anschaffen und die jedesmalige Erfodernis dem Schmid in die Arbeit geben; da wird der Kameralist Acht haben, daß über diesen Eisen-Vorrath, den der Verwalter angeschaft hat, wohl gewirthschaftet und die Arbeit des Schmids nach Pfunden belohnet werde; denn

das Beschläg der Räder, besonders aber die Unterhaltung der Ketten, erfodern einen beständigen Eisen-Aufwand.

Rüstwagen.

Rüstwägen sind Wägen, die zu Fortbringung anderer Dinge als Früchte, besonders grosser Fässer und Geschirre gewidmet sind, nicht so lang als Ernde-Wägen, etwan 15 oder 16 Fuß lang und in diesem Verhältnisse breit, weit und hoch; aus einem solchen Wagen kann man durch Aufsetzung der Erndeleitern einen kurzen Ernde-Wagen, und durch Aufsetzung der Bretter einen **Dünger-Wagen** machen; und setzt man hinten und vorne Körbe darein, so hat man einen **Korb-Wagen**; so viele Verwandlungen hat der Verwalter in seiner Gewalt, daß, wenn der Kameraliste diesen Rummel nicht verstehet, er sich immer einbilden kann, daß besondere Heuwägen, Rüstwägen, Düngerwägen ꝛc. auf dem Guthe vorhanden, oder anzuschaffen unumgänglich nothwendig wären; und er hat sich doch geirret, wenn das Inventarium untersuchet wird; dann ist der Fall da, wo der Verwalter sagt, den Herren von der Kammer kann man weiß machen, was man will, ehe sie das Inventarium begucken.

Einspännige Wägen oder Karren.

Die einspännige Karren sind in einer Wirthschaft wichtiger als man insgemein dafür hält, da man glaubt, daß die Pferde dadurch zu sehr ermüdet würden, ungeachtet man an den Fuhrleuten täglich wahrnehmen kann, welch grosse Lasten sie auf ihren Karren mit einem einzigen Pferde fortbringen, und welch ein hohes Alter dergleichen Pferde erreichen und doch in dem Karren mehr Dienste thun und mehr Kraft beweisen, als das ausgefüllteste Wagen-Pferd. Nur müßte der Domänen-Kameraliste darauf denken, die ganze Bau-Art der gewöhnlichen Karren vorerst auf dem Gute zu verbessern; die Sache, wenn sie gelingt, würde sich alsdenn selbst dem wirthschaftlichen Publikum zur Nachahmung empfehlen. Alles kommt hier, gleichwie überhaupt bey dem Wagenwerke, darauf an, den Diameter der Räder zu verlängern, die Achsen zu verdünnen und die Friction zu vermindern, die gewöhnlich von Eisen auf Eisen oder Holz geschicht, aber besser von Eisen auf Metall (d. i. Composition von Kupfer und Zinn) gerichtet wird, mit der Vorsicht jedoch, daß das Eindringen des Sands und Staubs von aussen zwischen die beyden Körper nach Möglichkeit abgewendet werde, weil eben dadurch die Friction ver-

mehrt und beschwerlicher gemachet wird; dann kann mit einem einzigen solchen einspännigen wohl eingerichteten Karren eben soviel ausgerichtet werden, als mit einem zweyspännigen; und das Pferd leidet nicht mehr dabey als bey jenem.

Auf diese Weise braucht die Wagenhütte nicht sehr gros zu seyn; denn es ist eine allgemeine Regul der Landwirthschaft, die Dachreparationen nach Möglichkeit einzuschränken; hat man aber viele grosse Gebäude, so hat man auch viele Dächer, folglich viele Dachreparationen.

Pflüge haben wir oben S. 857. schon als Dinge, die in den untern Theil der Wagenhütte aufbehalten werden, angegeben, und von ihrer Struktur S. 342. soviel gesagt, als sich sagen läßt, um sie mit ihrer Bestimmung zu vergleichen.

Die Egge gehört aber auch noch dazu, als ein Werkzeug, das im Acker eben dieselben Dienste thut, welche im Garten mit der Harke (Rechen) verrichtet werden. Es muß nehmlich dadurch das Erdreich, welches durch den Pflug nur in Tafeln zerschnitten wird, kleiner gemacht, oder die Tafeln müssen zerbröckelt werden. Man hat schwere und leichte Eggen. Die schweren bestehen aus hölzer-

hölzernen viereckigten gleich grossen oder mehr lang als breiten Rösten, die aus vielen kleinen Quadraten bestehen, welche unterhalb eiserne Zähne haben; die leichten sind nicht so groß, bestehen auch nicht überall aus kleinen Vierecken, sondern aus Parallellogrammen, die auch unterhalb mit eisernen, oder in sehr leichtem Boden nur mit hölzernen Zähnen gewafnet sind. Durch das in verschiedenen Directionen wiederholte Pflügen werden zwar die Tafeln in kleinere Theile zerschnitten, aber diese kleinern Theile sind doch nicht klein genug zur fruchtbaren Receptivität für die Saamen. Durch die Egge werden die Theilgen noch kleiner gemacht und zerbröckelt. Die besondern Umstände einer jeden Art geben an die Hand, ob diese Zerbröckelung vor der Einstreuung des Saamens oder nach derselben geschehen muß. Die gewöhnliche Art ist die letztere, da denn die Egge zugleich dazu dienet, den Saamen mit Erde zu bedecken, oder vielmehr inniger mit der Erde zu vermengen, man läßt sie also über die gepflügten und besäeten Aecker hinweggehen, wiederholt dieses auch wohl öfter als einmal, je nachdem das Erdreich mehr oder weniger fest ist, und einer solchen Zermalmung mehr oder weniger bedarf. In festem Lande wird erfodert, daß ein sanfter Regen vorausgegangen sey, wodurch die Schollen erweicht, aufgelockert

und zum zerfallen zubereitet werden. Die Egge thut alsdenn viel wirksamere Dienste. Einen andern Nutzen leistet auch die Egge dadurch, da sie durch den Pflug nur zerschnittene, aber nicht losgerissene Wurzeln heraus reißt. Man hat zu dem Ende auch Eggen, die sich vermög ihrer besondern Bauart zu beyden Seiten der prißmatischen Beete anschmiegen; sie sind in 2 gelenksame Theile getheilt, die sich wie zwey Tafeln eines Buchs bewegen, und nach der Länge der Beete darüber hingezogen werden, dahingegen die schwere und breite Eggen über Quere nach der Breite geschleppet werden. Um die Absicht der Egge noch sicherer zu erreichen, werden auch wohl 2. 3 Eggen hinter einander angefügt; denn man hat den Satz in der Erfahrung gegründet befunden, daß ein Acker weder zur nassen noch zur trockenen Zeit, (nur mit dem Unterschied, daß im nassen Lande die Egge leichter seyn muß als im Trocknen) nicht zu ofte geegget werden kann, so daß sehr oft wiederholtes Eggen fast eben dieselbe Wirkung als der Dünger hervorbringen kann; in dieser Absicht wird also zum Exempel durch 3 hintereinander angehängte Eggen auf einmal und mit einem und demselben Zug ein Acker 3 mal geegget.

Die **Walze**, ein Werkzeug, das auch eine Art von Egge vorstellt, gehört noch mit unter

die

die Ackergeräthe, jedoch nur in einigen Gegenden. Ihr Gebrauch und folglich auch ihre Struktur ist nach der Verschiedenheit der Bestimmung nicht überall gleichförmig. Da wo sie die Dienste einer Egge verrichtet, oder neben der Egge noch in gleicher Absicht gebraucht wird, da besteht das Instrument aus zwey hölzernen Rollen oder Cylindern 8 bis 10 Fuß lang und 8 bis 12 Zoll im Durchschnitte dick, auch noch dicker, und mit eisernen Spitzen, die jedoch nicht eben so stark sind, als in der schweren Egge, beschlagen; sie kann aber nur mit Nutzen gebrauchet werden, wo der Acker nicht so thonig und feucht ist, daß sich die Erde zwischen die Zähne hängt und die Zwischenräume ausfüllt. In England hat man sogar steinerne Walzen, um die Zermalmung mehr zu befördern; aber auch diese thun in feuchtem Land eine falsche Wirkung, weil sie die Erde zu sehr zusammendrücken und einer Scheunentenne ähnlich machen. Eine gemeinere Absicht verbindet man in vielen teutschen Ländern mit den glatten unbewafneten Walzen, daß man nehmlich da, wo die Beete nicht zu hohen Prißmen gepflüget werden, durch die Walze den ausgestreuten Saamen, besonders den Haber dichter in die Erde eindrückt, damit er sicherer bekleibe und besser aufgelöset werde; durch die Zusammendrückung der Erde wird auch zumal in

trocknen Gegenden und Frühjahren die Feuchtigkeit länger in der Erde erhalten, die sonst in dem allzulosen Boden geschwinder ausdünstet.

Endlich finden auch in dem untern Theile der Wagenhütte die **Schleppen** oder **Schleifen** einen Platz, ein Fuhrwerk ohne Räder, eine Art von Schlitten. Diese Schleppen sind bey einer jeden Wirthschaft fast unentbehrlich, sie dienen dazu, um allerley einzelne Dinge, die keine grosse Last ausmachen, in der Geschwindigkeit auf eine kurze Distanz mit einem einzigen Pferde fortzubringen. Sie haben fast die Figur einer grossen länglichten Egge.

Die wirkliche **Schlitten**, worunter man ähnliche Fuhrwerke ohne Räder versteht, die man zur Winterzeit nur, wenn Schnee liegt, gebrauchen kann, sind von einer so bekannten Bauart, und so ferne nur von ökonomischen Schlitten die Rede ist, (denn von zierlichen Schlitten ist schon anderwärts geredet) so einfach, daß es überflüßig wäre, bey der Zeichnung derselben stehen zu bleiben, da der Landwirth dabey völlig seiner Bequemlichkeit und Einbildung folgen und seinem Schlitten entweder eine einzige allgemeine oder mehrfache Figur geben kann.

Andere Wirthschafts-Geräthe.

Bey einer Landwirthschaft sind noch mancherley Geräthe nothwendig, die es bey der Stadtwirthschaft nicht sind, weil sie dort leichter und wirthschaftlicher durch die für eine jede Arbeit bestimmte ordentliche Handarbeiter, als: Tischler, Wagner, Zimmerleute u. a. m. verfertiget werden können, welches hingegen bey der Landwirthschaft ungleich kostbarer und Zeitverderblicher seyn würde, wenn man um einer jeden kleinen Reparatur willen nach der Stadt schicken, und den Handwerksmann heraus kommen lassen wollte.

Die **Schnittebank** oder Schnitzbank, wie sie der Radmacher oder der Böttcher hat, ist eines von jenen unentbehrlichen Geräthen, bey deren Struktur wir uns, da sie bey der Wirthschaft in keine städtische Zunft- oder Handwerks-Gesetze eingeschränkt ist, also sehr willkührlich seyn kann, nicht aufhalten wollen. Der Verwalter thut der Sache genug, wenn er der Schnittebank einen zugänglichen, aber doch so sichern, und dabey hellen Platz in der Wagenhütte anweist, daß ein jeder Knecht sich nicht nur die Keile, die ihm am Pfluge verloren gehen oder nothwendig werden, sondern auch die abgängige Leiter- und Wagensprossen selbst verfertige, auch wohl Leiterbäume, einzelne Staggeten-Pfäle an

die Zäune, Stäbe in die Rechen und Kämme bey Fischteichen, Keile für die Schweinstall: Klappen, hölzerne Hünerkörbe, Gegitter vor die Dachfenster und Kellerlöcher, Faßzapfen und Spünte, Ofen: krücken, Stiele und Handgriffe in Schaufeln, Ga: beln, Harken, und wer weiß nicht, was sonst noch für mannichfaltige Erfordernisse durch die Knechte ohne Handwerksleute bearbeitet werden können.

Eine Schnittbank, auch wohl zwey oder drey, sind auf einem Domänen: Gute bey nah eben so unumgänglich nothwendig, als Scheere und Nadel in einer jeden Haushaltung der belebtesten und volkreichsten Stadt, obschon da alle kleine und grosse Nadel: und Scheeren: Geschäfte durch besondere Handwerksleute verrichtet werden können; man würde eine solche Haushaltung, wo keine Nadel und keine Scheere anzutreffen wäre, doch in der Regul für eine üble Haushaltung ansehen. Da, wo die Schnittbank ihren Platz hat, da muß auch zu den dazu gehörigen Schnittmessern und übrigen Geräthen von Bohrern, Zangen, eisernen und höl: zernen Hämmern, Handsägen, Lochsägen, Feilen, Raspeln, Handbeilen ꝛc. Raum seyn, sie trocken und ohne Gefahr des Rostes aufzubewahren, wozu denn freylich der obere Platz unter dem Dach insgemein sicherer und trockener ist als der untere.

Die

Die Heblade oder Winde hingegen wird schicklicher unten verwahret, wenn der Platz nicht zu feucht ist, in welchem Falle die Winde, die doch unter allen Geräthen von gleicher Grösse unstreitig das kostbarste ist, dem Roste zu sehr ausgesetzt wäre, deswegen auch der gemeine Bauer seine Heblade lieber in seiner Wohnstube, jedoch unter der Bettstelle, aufzuwahren pflegt, damit sie nicht allzutrokken liege und das Oel, womit die Maschine eingesalbet ist, nicht so leicht vertrockne.

Man hat auch an statt der Heblade noch ein anderes grösseres Instrument, besonders um grosse Bäume aufzuladen, die man **Heben** nennt, wobey die Kunst viel einfacher agirt, und sich nur einen Ruheplatz um den andern erwirbt, davon immer einer höher ist als der andere, welche successive Fortrückung und Ruheplatz-Abwechslung endlich bis zu der rechten Höhe hinauf kommt. Man kann sich die Maschine fast wie eine Flöte vorstellen, wenn man sich zween eiserne Nägel dabey gedenket, die in alle Löcher passen, da denn die Last erstlich nur so hoch von der Erde durch Keile oder Hebel an dem einen Ende aufgehoben wird, daß sie über das unterste Loch hinauf kommen kann; in dieses Loch wird jetzt ein eiserner Nagel gesteckt, auf welchem die Last ruhet; auf diesem Ruheplatz wird über eine

kleine

kleine Weile eben so mit der Last verfahren, um sie noch um ein Loch höher zu bringen, da denn der zweyte Nagel eingesteckt und der erste frey wird. Nach dieser Abwechslungs-Methode wird weiter fortgefahren und durch die Alternation dieser beyden Nägel die Last endlich so hoch gebracht, als man sie haben will, um sie auf den Wagen zu laden, oder den Wagen darüber hinzuführen, daß sie gleichsam unter dem Wagenbrete befestiget werde.

Eine Hobel- und Fugebank wird auch auf einem jeden wohlbestellten Landhause seyn; nicht um eigentliche Schreiner- oder Tischler-Arbeiten durch die Knechte machen zu lassen, sondern damit der Tischler, welcher aus der Stadt dahin gerufen wird, eine Hobelbank mit den schwersten und zum Fortbringen beschwerlichen Instrumenten, als: Schraubzwingen, grosse Hobel, Sägen u. dgl. da antreffen möge.

Auf allen Gütern, wo laufende Bronnen sind, erfodert die Wasserleitung einen hinlänglichen Vorrath von Röhren, der von Zeit zu Zeit unterhalten werden muß. Dieses beziehet sich auf das Bohrungs-Geschäfte der Röhren; dazu gehört ein eigen Gerüste, das die Zimmerleute den Röhrenstuhl nennen. Diesen Röhrenstuhl, mit allen seinen

Re-

Relaten und Correlaten von Böcken, Stangen, Bohrern, (wodurch die Bäume eigentlich zu Bronnenröhren gemacht werden, eiserne Bohrer, wie gewöhnliche Hohlbohrer oder Schneckenbohrer, nur daß sie 6. 8. oder 12mal länger sind, und am Ende, an statt 2 Armen, 4 Arme haben, womit sie herum bewegt werden,) kann man auch füglicher in dem untern als obern Theil der Wagenhütte unterbringen; wo aber doch die Umstände anrathen, diese Geräthe nicht mit den andern Wirthschafts-Geräthen zu vermengen, sondern durch eine leichte Wand zu unterscheiden, um zugleich auch die übrigen Bronnen-Geräthe, insonderheit diejenigen, welche zu Reinigung der Bronnen-Leitungen bestimmt sind, dabey aufzubewahren, das sind die 6. 7 Ellen lange Ruthen, die man **Schlämmruthen** nennt, von eichenen Reifstäben gemacht, und theils forne mit einem Knopf oder einer Kolbe versehen werden, um die Hinderniße in den Röhren sicherer wegräumen zu können.

Für das **Eisenwerk**, sowohl für dasjenige, das zu täglichem Gebrauche bestimmt ist, als auch für dasjenige, das in seiner bisherigen Form unbrauchbar geworden, dahin gehören alle Arten Ketten, Bleche, Beschläge, Schaufeln, Gabeln, Pflugstöcke, Ringe, alte Hufeisen, ferner eiserne Keile,

Hebel, Radschienen, Hauen, Korste, Aexte, Sicheln, Sensen, Strohe: und Stopfmesser, Nägel u. dgl. müßte auch ein abgesondertes gegen Feuchtigkeiten gesicherstes Gemach in der Höhe zugerichtet werden, wenn Ordnung im Inventarium erhalten werden will.

Eben so ein besonder Gemach sollte auch für altes und neues Riem- und Lederwerk, Seile und Stricke, Zäume, Gebisse, Geschirre, Sattel, Kummt, Gurte u. dgl. bestimmet werden; denn die Vermischung allzuvieler Sachen unter einem einzigen Beschluß, oder in eine einzige Kammer macht die Leute sicher und unordentlich, weil allzuvielen Personen wegen des öftern Gebrauches der Zutritt gelassen werden muß, wo denn keines für das andere Bürge zu seyn schuldig seyn will, darüber endlich der Verschluß allzubeschwerlich, mithin der Zutritt allgemein gemacht wird.

So bald es aber einmal so weit bey einer Wirthschaft ist, daß der Verwalter nichts mehr verschliessen kann, oder zu verschliessen oft vergißt, dann ist die Wirthschaft in der größten Gefahr; dann komme der Verwalter so früh oder so spät als er wolle, fluche und prügele auf die Knechte und Mägde in Eifer und Grimm, oder schmeichle ihnen mit allerley Zuflüssen von

Milch,

Milch, Butter, Käse, Bier ꝛc. sie werden Schläge und Butter annehmen, und doch dabey denken, daß der Verwalter ein Narr oder ein Duminkopf sey, der sich einbilde, mit Schelten und Prügeln das Verschleppen zu verhüten, oder mit der Butter ihnen die Augen zu verkleiben, daß sie seine üble oder einfältige Wirthschaft nicht sehen sollen.

Allein! Wenn durch abgesonderte Verschlüsse gewisse Gattungen von Geräthen jede einer andern Person, sie sey Schreiber, Bedienter, Haushälterinn, Oberknecht ꝛc. überantwortet und diese Subjekten selbst in einem gewissen stolzen Verhältnisse gegen das geringere Gesinde gehalten werden, so weit nehmlich, daß jene mit diesem nie zu vertraut werden, und darüber ihr Ansehen verlieren, (gehört freylich schon ein wohlgewählter Verwalter dazu; aber der Kameraliste muß auch, wenn der Mann nur Redlichkeit und Thätigkeit hat, ihn zu schätzen und zu schonen wissen,) so entstehet unter ihnen eine Art von Control gegen einander, eine Eifersucht, die in einer jeden Wirthschaft das gröste Geheimnis eines klugen Verwalters ist, wodurch er mehr ausrichten kann, als durch zwo oder drey Personen, die er zu besondern Aufsehern bestellen wollte; denn diese Leute erfodern wieder eine eigene Aufsicht, und diese Aufseherschaften

vervielfältigen sich in das Unendliche, zum Schaden der Kammer, nach der gemeinen Erfahrung, die durch ein altes Sprichwort ausgedruckt wird: viele Hirten hüten übel; viele Köche versalzen den Brey.

Die Wagenhütte kann auch noch dazu, und zwar im untern Theile, bestimmt seyn, um Ueberreste von Baumaterialien, Holz, Ziegelsteine, Dachziegeln, Schindeln, Schiefern, Gerüststangen, Böcke, Gerüstbreter u. a. m. aufzubewahren. Weil dergleichen Dinge von einem redlichen Verwalter sorgfältig in das Inventarium gebracht werden; so lehrt ihn die Klugheit selbst, den Verschluß so einzurichten, um sein Inventarium beobachten und von Zeit zu Zeit vertreten zu können; und die Kammer muß ihm keine Ausstellungen machen, wenn er die Kosten solcher veranstalteten Einrichtungen derselben aufrechnet, wohl verstanden, wie sich von einem klugen Verwalter unerinnert versteht, daß er dabey wirthschaftlich verfahre, und nicht, um eine Kammer zu verwahren, worin alte Ziegelsteine und Schindeln liegen, einen eben so kostbaren Verschluß machen lasse, als womit man ein Münz-Kabinet oder eine Schatzkammer zu verschliessen pflegt.

Wenn der Platz es zuläßt, ist es in der Regul immer besser, alle ähnliche Verschlüsse unter ein Dach zu bringen, als da eine Hütte, hier eine Hütte, und dort wieder ein Hüttchen hinzusetzen. Die Geschäfte werden zu sehr zerstreuet, und ein Theil des Gesindes eignet sich dieses oder jenes Hüttchen zu allerley schädlichen Absichten alleine zu, welches wegfällt, wenn alle ähnliche Bestimmungen unter ein Dach gesetzt sind, wo eine Parthey immer die Gegenwart oder die Eiferfucht der andern und die Untersuchung derselben fürchten muß.

In einem solchen Gebäude können auch die **Schäferey-Geräthe**, z. B. alle zum Pferche gehörige Einfassungsstücke, die Karre des Schäfers, die Scheeren zur Wollenschur ꝛc. die **Fischerey-Geräthe**, Netze, Körbe, Reussen, Angeln, Schlägel oder Zapfen, womit die Teiche verstopfet oder geöfnet werden, Fisch-Waage ꝛc. (wiewohl dergleichen Geräthe, wo besondere mit Wohnung bebaute Fisch-Gruben oder Teiche sind, sich dorthin besser schicken).

Die **Jagd-Geräthe**, Netze, Fuchseisen, Marder-Fallen, Maulwurf-Fallen, (die zwar der Jäger nicht in seinen Sprengel aufnehmen dürfte, aber unfehlbar doch die Aufsicht darüber gern übernehmen

men würde) Jagdwägen *), allerley andere Gefässe, um flüßige oder trockene Dinge darinn aufzubewahren, oder zu versenden, Packfässer, Einschläge und Kästen, Tröge, irrdene Töpfe, hölzerne Eimer und andere Wassergefässe ꝛc. ꝛc. alle dergleichen verschiedene Geräthe können in einer solchen Wagenhütte von einem Verwalter, der Ordnung liebt, sehr bequem und ohne Verwirrung untergebracht werden. Thut er das nicht; so ist es insgemein schon ein Zeichen, daß der Mann, wo nicht die Unordnung liebt, doch nicht Thätigkeit oder Erfindung genug besitzt, ihr zuvorzukommen. In jedem dieser Fälle hat die Kammer, welche ohne Mühe die Entdeckung machen kann, alle Ursache, einen solchen unordentlichen oder schläfrig dahin trollenden Verwalter in ihre besondere Aufsicht zu nehmen.

Von dieser Auslenkung aus dem Zirkel der oekonomischen Hausgeschäfte auf die ganze Instrumental-Oekonomie, kommen wir wieder näher auf die Erzeugnisse der Erde und ihre erste Zugurmachung

*) Die Gewehrkammer sey hier ausdrücklich ausgenommen; denn diese ist auf den Landhäusern bey dem Verwalter insgemein eben so hoch oder höher geschätzt, als bey den Landgeistlichen die Bibliothek; wird also nicht in die Wagenhütte, sondern in eine warme Stube verlegt.

machung zurücke, wo denn die Zermalmung der Körner freylich eine der wesentlichsten Anstalten ist, die uns zwar leicht auf den ganzen Gegenstand des Mühlenwesens hinausführen könnte. Wir wollen uns aber nicht so weit verlaufen, da wir es nur mit den nothwendigsten Wirthschafts-Gebäuden zu thun haben, wozu die Wassermühlen nicht gehören, von denen wir zur andern Zeit handlen werden; wir wollen nur diejenige kleinen Anstalten, hieher ziehen, wodurch der Verwalter eines Kammer-Guts in den Stand gesetzt wird, seine Oehlbedürfnisse zur Lampe und zur Küche, auch zu mancherley andern wirthschaftlichen Bestimmungen selbst zu pressen, und auch wohl sein Malz selbst zu schroten oder zu brechen.

Hand- und Roßmühlen.

Nie müssen zwar auf fürstlichen Domänen-Gütern solche Anstalten seyn, die zusammen genommen dahin zielen, die Fürstliche Wirthschaft von allen andern Menschen unabhängig zu machen; das würde nicht nur nach der heutigen Einrichtung des menschlichen Nahrungs- und Gesellschaftsystems sehr in das Unfreundliche und Barbarische fallen, sondern es würde auch sogar unökonomisch seyn; denn wenn ein jeder Wirth sich wollte selbst in seinem Hause seine Schuhe machen, und das Leder dazu

gerben, das Tuch zu seinen Kleidern, und seine Strümpfe in seinem Hause selbst wollte weben, sein Papier selbst wollte machen lassen, so gros auch immer seine Consumtion seyn möchte, so würden ihm doch unfehlbar die Anstalten zu solchen Einrichtungen sehr ungleich mehr kosten, als ihm jemals wieder dafür zufliessen könnte. Indessen finden Ausnahmen statt, für solche Geschäfte, die wir entweder mit der Hand verrichten lassen, aber zu beschwerlich, und mit zu viel Zeit-Verlust verrichten lassen, oder wo uns die fremde Bearbeitung zu viele Unbequemlichkeiten verursachet. So kann man z. B. auf einem Gute mit einer Handpresse allerley Säfte und Oele auspressen, man kann einige Sachen trocknen und dörren, und denn im Mörser zerstossen, man kann aber auch Malz einige Stunden weit zum schroten verschicken, welches einen oder 2 Tage Zeit wegnimmt, die der Anspann und der Knecht indessen damit zubringt; in solchen und ähnlichen Fällen ist es eine untadelhafte wirthschaftliche Anstalt, eine Hand- oder Roßmühle zu bauen. Es ist hier der Ort nicht, von der Verschiedenheit der mechanischen Erfindungen zu handeln, um die Bewegung zu erleichtern oder zu verstärken; denn es gehört wenig mathematische Spekulation dazu, durch die Verlängerung des Diameters in dem Rade, das mit der Hand bewegt wer-

werden soll, der Maschine eine Verhältnismäßig stärkere Wirksamkeit zu geben, und bey der Roßmühle ist es eben so leicht, das Pferd oder den Ochsen (da kan man nach Belieben die Mühle auch eine Ochsenmühle nennen) entweder auf die gewöhnlichste Weise um die Säule an dem Umkreiße des horizontalen Rads herumlaufen zu machen, oder es auf eine Höhe zu stellen, wo das Rad unmittelbar unter seinen vordern Füssen hängt, die auf dem obersten Rande des Rades ruhen sollen, keinesweges aber ruhen, sondern weil das Rad eben durch das Auftreten der vordern Füsse bewegt wird und den Füssen entschlüpft, genöthiget werden, einen andern Grund an statt des entweichenden zu suchen, wo denn durch das wechselseitige Suchen und Entweichen das Rad in beständiger Bewegung erhalten wird; Ueber alle diese Untersuchungen, welche Art die beste seyn möchte, gehen wir hinaus, und überlassen sie den besondern Umständen eines jeden Guts. Hieher nützt uns nur diese Betrachtung, daß da, wo eine solche Mühle ist, der Verwalter nicht nur sein Malz, sondern auch, wenn Branntwein-Brennerey dabey ist, seine Frucht, woraus der Branntwein gebrannt werden soll, schroten, und denn auch, (was zwar noch eine besondere, aber gar nicht kostbare sondern ganz einfache Einrichtung erfodert,) seine

Oel: Erfordernis aus Lein, Mohn, Rübsaamen, Bucheckern ꝛc. selbst schlagen oder pressen kann.

Vorschlag zur Wasserklemmen dürren Zeit der Mühlen zu entbehren.

In dürren Sommern oder strengen Wintern kann sich oft zutragen, daß auch die Kornfrüchte mit gröster Beschwerlichkeit gemahlen, und weit geführet werden müssen, um sie an Mühlen grosser Flüsse zu bringen. Dieses bringt mich auf die Gedanken, ob nicht der Rocken eben sowohl als der Weitzen auf dieselbe Art, wie die Stärke bereitet wird, in einem Pottich erweichet und der Teig aus den Schaalen der Körner gepresset werden könnte? Das Hauptwerk bey der Stärk: Bereitung kommt darauf an, daß die Körner durch eine vorgängige gröbliche Zermalmung zerstört, und also Keime zu treiben verhindert werden. Auf welche Weise man nun diesen Zweck am bequemsten und kürzesten erhalten kann, das bleibt der Erfindung und den Umständen eines jeden Wirths überlassen. Er kann einem jeden Körnchen mit dem Federmesser die Spitze abschneiden, wenn ihm die Zeit darüber nicht zu lange wird. Nebst dem wird doch auch durch die noch klärere Zermalmung die Auflösung der Körner in Mehl oder Teig befördert. Also

kann

kann man die Körner in einem grossen Mörser zerquetschen, oder in einer Handmühle oder noch sicherer, in einer Roßmühle auf dieselbe Art, wie man mit dem Malzschroten verfährt, (nur daß sie nicht vorher, wie das Malz, wachsen und Keime treiben müssen,) gröblich zermalmen, wozu ungemein weniger Zeit und Kraft gehört, als zu der gänzlichen Mehlbereitung. Wenn man Grundbirnen mit untermischen oder diese allein in Stärke verwandeln will, so kann diese Zermalmung noch leichter geschehen, entweder durch einzelne Zerdrückung mit der bloßen Hand, oder mittelst einer hölzernen Walze, oder eines Hammers. Die zermalmte Materie wird in einen Pottich unter Wasser gesetzt und wohl durcheinander gerührt, da sie nach dreyen Tagen zu gähren anfangen, am 9ten Tage aber die Gährung vollendet haben wird. Jetzt wird die auf den Boden hinabgesunkene Materie durch Säcke filtrirt, das heist, sie wird nebst dem Wasser in Säcke gefaßt, jeder Sack wird zugebunden und in einen andern Pottich, der unten ein Zapfenloch hat, gebracht. In diesen steigt ein Mensch und tritt auf den Säcken so lange herum, bis das Wasser so weiß als möglich geworden, und alles im Schrote gesteckte Mehl ausgepreßt ist, um es durch das Zapfenloch abzusondern, und mit frisch aufgegossenem Wasser

die Operation so lange zu wiederholen, bis das Wasser gar keine Farbe mehr annimmt.

Das abgezapfte weiß gefärbte Wasser wird jetzt wieder in einen andern Pottich und zur Ruhe gebracht; da senkt sich die Stärke oder der Teig, und das klar gewordene Wasser wird oben abgeschöpft. Dieser unten sitzende Teig kann nun entweder sogleich zu Brod verbacken oder in Scheiben und Formen aufgetrocknet und gleich der weissen Stärke zu jedesmaliger Broderfodernis aufbehalten, dann im Mörser zerstoßen oder in der Handmühle zerrieben werden, kann sogar sicherer vor der Fäulnis und vor andern Feinden des Kornbodens auf solche Art bewahret werden, als die ganzen Körner; die Träbern, welche in den getretenen Säcken zurückebleiben, sind dabey noch eine vortrefliche Viehe-Mastung, die wie die Lohballen der Gerber in Forme geschlagen und aufgetrocknet werden können; das oben stehende Wasser, ungeachtet es helle ist, hat doch noch nährende Mischung genug, um daraus ein sehr nützliches Getränke für das milchende, wie auch für das Mastvieh zu machen, und denn sitzt oben auf der Stärke eine Schichte grauer Teig, den man dabey lassen oder abschöpfen kann; in jenem Falle wird das Brod etwas schwärzer davon, in diesem Falle kann man eine Art von Pumpernickel für das Gesinde

finde daraus machen, oder es dem Vieh, besonders dem melkenden, wie auch den Schweinen, mit grossem Vortheile verfüttern.

Backerey.

Die Backerey, als ein Polizey: Artickel betrachtet, sollte nie auf einem Kammer: Gute getrieben werden. Wenn auch das Gut in einem Dorf oder Flecken gelegen ist, wo einer oder mehrere wohl eingerichtete Bäcker sind, da müßte auch der Verwalter des Gutes sich damit befriedigen, und nur darauf sehen, daß er durch den Bäcker nicht betrogen, und das Brod in der Güte nicht verwahrloset werde, denn es ist nicht nur gewissenlos, dem Wirthschafts: Gesinde, welches vom Brode mehr als vom Fleische leben muß, nicht immer das beste wohl ausgebackenste und schmackhafte Brod zu geben, sondern es ist auch höchst unkameralisch, weil das Gesinde darüber verdrießlich, unthätig und nachläßig wird, auch wohl in die Versuchung kommt, sich an andern Victualien, Käse, Butter, Würsten ꝛc. wo sie nur können, zu vergreifen. Indessen, wo jene Umstände nicht mit eintreten, da ist dem Verwalter oder der Kammer nicht zu verdenken, wenn sie ihre eigene Backerey veranstalten. Da kann denn, auch die Frohnbrode (die in Niederteutschland Nieken genennt werden) mit dazu gerechnet, mit Genauigkeit bey der Kam-

men die jährliche Brod-Erfoderniß bestimmt werden. Dem Verwalter wird, für ihn und seine Familie, ein sicheres Besoldungs-Quantum an Korn, Waizen ꝛc. ausgesetzt, und den übrigen Menschen wird, den Köpfen nach, auch etwas Gewisses, jährlich oder täglich, zugerechnet, dem weiblichen Geschlecht etwas weniger als dem männlichen; bey dem Frohn-Brode kann man am Ende jeden Jahrs aus den Frohnregistern höchst genau wissen, wie viel Menschen in dem verflossenen Jahre gefröhnt, und was für Brod sie verdient haben. Indessen, wenn nicht dem Verwalter der Brod-Artikel ganz in Admodiation gegeben wird, welches doch nirgends zu geschehen pflegt, vermuthlich, weil man leicht finden kann, daß auch die sparsamste Admodiation der Kammer doch mehr Brod kostet, als eine redliche eigene Besorgung, gesetzt auch, daß man nicht allen Unvollkommenheiten dabey ausweichen könnte, so muß der Kameralist in jenem Falle, da die eigene Brodbackerey auf dem Gut ist, zum wenigsten so weit mit der Materie bekannt seyn, daß er das Verhältniß der verschiedenen Früchte zu der Verschiedenheit der Backtrogs- und Backofens-Umstände wohl zu beurtheilen wisse. Er muß also wissen, daß von einem Scheffel Waitzen, zu 47 Pfund gerechnet, dreyerley Gattungen Mehl herausgebracht werden können.

	℔
von einer Gattung	30
von der 2ten feinern	7
von der 3ten und feinsten	3
Kleye	6
Staub oder Abgang	1
	47

und daß dieses Verhältnis auch bey dem Rocken mit einem Unterschied von etwan 1 ℔ weniger gelte.

Ferner muß er wissen, daß zwar der Teig, wenn er in den Ofen kommt, durch die Hitze und durch das Backen einen beträchtlichen Theil seiner Schwere verliert. Allein! davon ist hier nicht die Rede, wie schwer der Klumpen Teig sey, welcher in den Ofen gebracht wird, sondern wie schwer das Mehl gewesen, das dazu genommen worden, ehe es mit dem Wasser vermischt worden. Das Mehl gewinnt also durch das Wasser an seiner Schwere. Gesetzt nun, es verdunste und vertrockne ein grosser Theil des Wassers im Backofen; so bleibt doch immer noch soviel Feuchtigkeit darin zurück, um das nun zu Brod gebackene Mehl schwerer zu machen, als es vorher war, ehe es mit Wasser vermengt wurde. Mit dem allen kommt es doch auch hier auf die na-

türliche

türliche Beschaffenheit der verschiedenen Früchte selbst an; gewisse Früchte nehmen mehr, andere weniger Feuchtigkeit an; davon hat man ein gewisses Verhältnis durch Erfahrung herausgebracht, wo aus **einem** Pfund Waizenmehl 1 Pfund 11 Loth Semmelbrod, oder überhaupt 3 Pfund Mehl 4 Pfund Brod, aus 40 Pfund Rockenmehl 53 Pfund Brod, und aus 50 Pfund Rockenschrot 66 Pfund Pumpernickel gebacken werden können.

Die Mahlmetze, (Mühlmetze, Mitz) die da der 12te, dort der 16te Theil ꝛc. ist, versteht sich entweder schon unter obiger Berechnung, so daß die angesetzte Zahlen unverändert bleiben; **oder** sie wird abgerechnet; in einem jeden Falle kann der Kameraliste den Verwalter leicht nachrechnen. Dies ses wird ihn dahin bringen, darauf zu sehen, daß das Brod nicht **zu hart** gebacken werde, weil ihm sonst das Gewicht fehlt, das Gesind aber sich nichts an seinem Brod-Gewichte deswegen abbrechen läßt, weil es zu hart gebacken ist; aber auch nicht **zu feucht**, weil sonst das Gesinde das Vertrauen verliert, sich beschwert und gleichwohl kein Brod, das 2 Pfnnd wiegen soll, aber wegen der Nässe noch 1 Pfund weiter wiegt, für 3 Pfund oder $1\frac{1}{2}$ Portion sich wird anrechnen lassen. So kameralisch nothwendig ist es, daß der Verwalter und die Kammer

höchst:

höchstscharfe Aufsicht haben, damit das Brod nicht zu trocken und auch nicht zu feucht gebacken werde.

Die übrige Aufsicht bezieht sich darauf, daß in solchen Jahren, wo Brandkorn, Trespe, Kuhwaizen, vornemlich aber **Mutterkorn** (Kornzapfen) mit unter wachsen, die Polizey ihr Amt thue, damit die Gesundheit der Menschen nicht in Gefahr gesetzt, auf den Domänen-Gütern insbesondere aber das Gesinde nicht in Krankheiten gestürzet werde, wodurch die Arbeiten liegen bleiben. Die **Trespe** mag nun zwar die erträglichste und unschädlichste Gattung seyn, denn man weiß doch von ihr noch keine schlimmere Wirkung, als daß sie den Kopf ein wenig einnimmt, wobey sich der Bauer, wenn er das Trespenbrod zum Branntwein ißt, oder Bier aus Trespe gebrauet wird, wohl befindet, denn dieses Volk zieht alle Getränke, die berauschen, den übrigen vor, und in Niederteutschland wird die Trespe sogar ausgesäet und ordentlich gebauet, so auch der sogenannte **Kuhwaizen**, oder schwarze Waizen, (melampyrum) der zwar ein unansehnliches schwarzes oder blaues Brod gewähret, das man aber doch noch essen kann, und das sogar die Engländer bey aller seiner Schmacklosigkeit, fast wie das Indianische Vogelnest, doch für sehr nährend und stärkend halten. Was hingegen das

Mutter-

betrift, davon vor einigen Jahren in Teutschland so manche, theils wunderbare, theils schröckliche, meistens zwar schwankende Erfahrungen gemacht worden, glaub ich, daß doch die Erfahrungen so viel wirken sollten, um jede Kammer in ihrem Gewissen (denn daß die Kammern kein Gewissen haben, das ist nur ein Satz derjenigen, die kein Hirn haben) zu verbinden, daß auf solche Fälle besondere Polizeyanstalten, zum wenigsten auf den Kammer-Gütern gemacht werden, da der Rocken gedarrt und zum schwitzen gebracht werde, wodurch er unfehlbar den grösten Theil seiner schädlichen Eigenschaften verliert, ausserdem aber noch die Menschen, wie zur Pestzeit, sich mit oftmaligem Genusse der Baldrian- und Angelikawurzel, gegen unerwartete Fälle präserviren.

Gährung des Brods.

Daß das Brod in seinem ungebackenen Teigstande wohl gegohren haben müsse, wenn gesundes daraus werden soll, das ist eine alte sehr bekannte Wahrheit; Diese Eigenschaft der Gährung liegt in dem Balge des Korns; je feiner und weisser also das Mehl ist, je reiner ist es von den Resten des Balges abgesondert, je weniger Kräfte hat es aber

auch

auch zur Gährung; daraus folgt, daß dem feinen weissen Mehl ein besonder Ferment von Hefen oder Sauerteig beygebracht werden muß, wenn Brod daraus gebacken werden will, und daß hingegen um soviel weniger Sauerteig nöthig ist, je weniger von dem Balge des Korns abgesondert wird, wie z. E. bey dem Pumpernikel, der ohne weitern oder mit sehr wenigem Zusatz in der Wärme von selbst gährt. Der Kameralist also, der da weiß, daß ohne Sauerteig oder Hefen keine Backerey in der Regul bestehen kann, wird dafür sorgen, oder wenn der Verwalter dafür sorgt, diese Fürsorge nicht für überflüßig halte, daß immer entweder von Zeit zu Zeit genugsamer Sauerteig oder doch Bierhefen im Vorrath erhalten, oder eigene nach den besondern Umständen noch besser wirkende **Fermenten** angeschaffet werden, die man concentriren und trocken aufbewahren kann; so macht man aus Bierhefen und Hirsenmehl Kugeln, oder kocht Hopfen und starkes Bier dick zusammen, und vermischt mit solchem Syrup Waizenkleye, um daraus Kuchen zu formiren, die an der Luft getrocknet werden, oder streut Waizenmehl auf den Schaum eines gährenden starken Biers, welcher Schaum ein sehr starkes Ferment wird, wenn man ihn abschöpft, oder man macht (welches zwar ekelhaft lautet, aber mit tausend andern Dreckarten verglichen, die wir ohne

Bedenken oder wohl gar mit Geschmack zum Munde führen, sehr erträglich ist) von frischem Hüner- oder Tauben-Mist eine Lauge, und vermischt, wenn sie laulicht geworden, damit etwas Waizenmehl; oder gießt auf dreyviertel Pfund Grundbirnen ein viertel Pfund Hefen. Alle diese Variationen muß der Kameraliste zum wenigsten wissen, um sie dem Verwalter an Hand geben, oder wenn er sich mit dem Mangel des Sauerteigs in einzelnen Fällen zu behelfen suchen sollte, den Grund seiner Entschuldigung beurtheilen zu können.

Von dem schimmlichten Brode, wie auch dem Brode, das sich von der Rinde ablößt.

Beyde Arten Brod sind misrathene Produkte des Backofens; sind unökonomisch; das Brod kann nicht so räthlich als anderes Brod geschnitten und getheilt werden, und der Schimmel wird gar weggeschnitten. Man bedarf also des schimmlichen und abgelößten Brods sicher die Helfte mehr als des gewöhnlichen, und das Gesinde wird doch nicht satt dabey.

Der Schimmel ist der entwickelte Saame oder die Blühte einer vegetabilischen Production, die

gleich

gleich dem Kahn in den Weinfässern, in verschlossenen feuchten vacuis sich entwickelt; denn der Saame des Schimmels ist überall in der Natur, gleichwie der Saame der kleinen Insekten, aber nicht überall entwickelt er sich. So lange nun das gebackene Brod mit der Rinde zusammenhält, so lange kann auch kein Schimmel entstehen, wenn zumal das Brod nicht in feuchten Kellern oder Gewölbern liegt, und dabey trocken ausgebacken ist; das abgelößte Brod, was einige auch erschöpft nennen, entstehet insgemein von allzuheissen Oefen, wo die Rinde zu schnell gebacken wird, ehe die im Teiche verschlossene Luft herauskommen kann; diese dehnt sich in der Folge, wenn der innere Theil wärmer und auch gebacken wird, aus, und treibt die obere Rinde in die Höhe, wodurch sie sich von der untern weichern Consistenz der Brosamen trennt. Ist erst einmal das Brod so weit, so ist der Schimmel auch nicht mehr weit davon; dann verhält sich die schimmliche Brosame zu der abgelößten Rinde, wie der kahnige Wein zu dem leeren Raume bis zum Spunte.

Verwahrung des Brods.

Gewöhnlich wird das Brod im Keller verwahrt. Für den Verwalter, der sein Gewicht gewähren muß, ist dieses auch die vortheilhafteste Art. Aber

wenn der Keller sehr feucht ist und nicht genugsa: men Abzug hat, dann ist eine oberirrdische kühle Kammer besser; doch der Fall ist selten. Das Hauptwerk kommt darauf an, daß das Brod nicht vor der Luft versperrt, aber auch den Mäusen nicht Preiß gegeben werde. Dazu hat man besondere Gerüste erfunden, die überall bekannt sind, welche von allen Seiten frey hängen, daß sie weder von unten noch seitwärts von Mäusen besprungen oder erreichet werden können.

Verwahrung des Mehlvorraths.

Das Mehl muß nie erwarmen oder bitter und müchlicht; werden das kommt davon, wenn es un: eingespündet zu lang im Kasten liegt, da denn die darinn, nehmlich in dem unaufgeschüttelten Mehle, verschlossene Luft faul wird und jenen widrigen Ge: ruch und Geschmack, zumal zur warmen Sommers: Zeit oder in warmen Stellen, verursachet. Im Sommer muß also überhaupt kein grosser Mehl: vorrath unterhalten, so gering er aber auch sey, doch zum wenigsten alle Wochen ein paarmal der darinn verschlossenen Luft Raum gemachet, durch tapferes Umrühren sie davon gejaget und das Mehl mit frischer Luft erfüllet werden.

Brauhauß.

Eine Fürstliche Kammer müßte nie für ein einzelnes Domänen-Gut eine Brauerey erlauben oder anordnen, weil sonst alle Privat- und Ritter-Güter Grund hätten, eben dieses Recht sich geben zu lassen; denn die Kammer muß auf ihren Domänen nie grössere ökonomische Rechte ausüben, als ein anderer Besitzer desselben oder eines ähnlichen Ritter-Guts auszuüben berechtigt seyn könnte; Sie muß ihre Fürstlichkeit nur da ausüben, wo sie Fürstliche Einkünfte oder Regalien hat, so bald aber die Kammer den Kittel anzieht, und selbst die Rolle des Hans oder des Jürgen spielt, da muß sie sich gleich bleiben. Wenn also die Rittergüter im Land in der Regul keine Braugerechtigkeit haben, sondern ihre Bier-Erfoderniße aus den grossen Stadtbrauereyen nehmen müssen; so muß ein einzelnes Kammer-Gut auch kein Privilegium haben. Indessen wollen wir hier doch den Fall annehmen, den man auf den meisten Ritter-Gütern antrift, da zum wenigsten die Hausnothdurft gebrauet werden kann. Und dazu ist genug zu wissen, daß das Brauhauß keinen grossen Platz und kein grosses kostbares Gebäude erfodere; Ein zweystöckiges Hauß von 20 Fuß lang und 12 Fuß breit kan Kessel, Kühltrog, Gährkammer, Malzdarre, (die weder von Eisen noch von Kupfer zu

seyn braucht, sondern von gebackenen Steinen) Welk- und Schütteböden geräumig fassen, und doch noch Platz haben, zu andern Bestimmungen, zu Geflügelställen ꝛc. auch Gersten oder andere Malzfrüchte, Waizen, Haber ꝛc. aufzuschütten, haben.

Kennzeichen eines guten Malzes.

Ein wohlgewachsenes Gersten-Malz, ich will sagen, welches genugsam auf der Tenne ausgewachsen war, ehe es auf die Darre gekommen, muß ein weisseres Mehl geben, als die Gerste in ihrem frischen Zustande gegeben haben würde. Um aber eine richtige Probe davon zu nehmen muß es im Mörser zerstossen und mit einigen Tropfen Wassers eingenetzet werden, denn wird das Mehl weisser seyn, als wenn es unbenetzt gestossen worden wäre. Eine andere Regul tüchtiges Malz zu machen, ist diese, nie junge, sondern zum wenigsten 2 oder 3jährige Gerste dazu zu nehmen. Insgemein wird das Malz unmittelbar vor dem Brauen auf der Mühle geschrotet; aber es ist ein Vorurtheil, und die Erfahrung der nördlichen Provinzen lehret, daß alt geschrotenes Malz ein kräftiger und fetteres Bier gewähre, als ein anderes, welches unmittelbar vorher geschroten, und auch wohl kurz zuvor erst gedörret worden.

Die Ursache davon mag wohl darin liegen, daß, gleich wie der Wein, wenn er aus den Beeren gepreßt ist, im Fasse besser und geistiger wird, als er es in den Beeren hätte werden können, also auch das Malz in seinem entbundenen Zustand in sich selbst an Kraft gleichsam wuchern mag, wie man eben deswegen auch mit grossem Vortheil das geschrotete Malz in Tonnen einspünden und dabey etwas benetzen kann, ohne daß es davon schimmlich werde, oder daß der Schimmel der Güte des künftigen Bieres schade.

So viel ist für den Verwalter eines Kammer-Guts genug zu wissen, um seine Bierbedürfnis wirthschaftlich anzuschaffen und zu erhalten. Alles übrige gehört zu dem grössern Umfange der Fabriken und Landes-Brauereyen, worauf wir zur andern Zeit kommen werden. Wenn nur das **Malz** gut, und der **Hopfen** stark riechend und fett genug, das **Wasser** zwar hell aber nicht hart, (das ist nicht allzukalt) auch das **Wetter** nicht nebelich, nicht schwül und nicht allzukalt für die Gährung ist; so kann es nicht fehlen, daß das Bier gut und sehr trinkbar werden muß, ohne besondere Kunst oder Beyziehung eines Braumeisters. Es kann ein unterhaltendes Geschäfte für den Verwalter selbst seyn, oder er kann einen seiner Knechte oder Taglöhner

dazu unterrichten oder unterrichten lassen. Denn unsere meisten Gewerbe sind leicht zu erlernen, ihre grösste Schwierigkeit besteht in den Hand: werks:Gebräuchen und Boorbeuteln, die als Mis: bräuche ohnedem verboten sind.

Die gekünstelten und Kräuter:Biere, wo zur Zeit, da das Bier noch im Fasse gährt, aller: ley wohlriechende, oder wohlschmeckende, oder heil: same Kräuter in leinenen Bündeln oder Beuteln durch das Spuntloch eingehängt werden, sind Pri: vat:Erfindungen der Verwalter und Wirthe, die für die Kammer keinen besondern Gegenstand aus: machen, aber eben deswegen auch von ihr nicht ge: hindert werden müssen. Man kann auf diese Art eine kleine Quantität so aromatisch und geistig ma: chen, daß sie auf den menschlichen Körper und seine Gesundheit eben so kräftig als die wohlriechendste gebrannte Wasser wirken.

Geglühete Biere.

In Curland, Livland und einem Theile von Pohlen haben die Landwirthe die Gewohnheit, ihre Biere auf eine besondere Art zu kochen, da nehm: lich Feldsteine in das eingerührte Malz geworfen werden, wobey man den beträchtlichen Vortheil hat, daß solche Biere um 14 Tage früher ihre Hefen im

Faß

Faß abseßen, und leichter als alle andere Arten durch den Urin paßiren. In der Stadt Riga hat man aber seit 60 Jahren diese Steinbrauart noch vollkommener gemacht, indem man statt der anti: nephritischen (den Nierenstein treibenden) Steine, Bomben und Kanonenkugeln nimmt, die nicht nur ungleich dauerhafter als die Steine, oder wohl gar unvergänglich sind, sondern auch dem Bier eine eröffnende, dabey auch martialische, stärkende und antihypochondrische Kraft mittheilen. Man kann auch bey dieser Brauart die Braukessel entbehren, weil kein lebendiges Feuer dabey wirkt, folglich das Bier in dem hölzernen Pottich eben sowohl als in einem kupfernen Gefässe durch Einwerfung glühender Steine oder eiserner Kugeln kann gekochet werden.

Methbrauerey.

Auf den Gütern, wo Bienenzucht ist, gehört es gewisser maaßen zur Vollständigkeit des Artikels, auch Meth zu brauen, welches in eben demselben Bier:Brauhause geschehen kann. Der Meth ist zwar zur Consumtion weder für den Verwalter, noch für das Gesind ein wesentlicher Artikel. Indessen da wir eine fürstliche Kammer vor Augen haben, die in Belohnung und Aufmunterung des Fleißes sich

billig vor dem gemeinern Landwirth auszeichnet; so möchte die Methfreygebigkeit doch immer verantwortlicher und wirthschaftlicher, dabey aber auch ungleich wirksamer und reitzender seyn, als die sonst gewöhnlichen Butter- und Bierfreygebigkeiten. 25 Pfund rein Honig und 5 Pfund Hopfen sind hinlänglich, eine grosse Tonne vortreflichen Meths daraus zu machen, den man bis auf den letzten Tropfen abzapfen kann, ohne daß er darüber schaal wird.

Dieses Getränke kann so alt werden als der beste Wein, und nimmt an Kräften immer dabey zu; man kann sogar den Meth, wenn er auf Ungarische Weinhefen gefaßt, oder unter der Gährung mit etwas starken süssem Spanischen oder Französischen Weine versetzt wird, dergestalt veredeln, daß man daraus eine Art von Sekt bereiten kann. Der Meth wird auch, wie das braune Bier, in gepichte Fässer gefüllt, oder, welches homogener ist, es werden die Fässer innwendig mit geschmolzenem Wachs übergossen.

Eßigbrauerey.

In einer Wirthschaft, bey welcher kein Wachs ist, hat man insbesondere Ursache, darauf zu denken, daß genugsamer Vorrath von Eßig von Zeit zu Zeit vorhanden sey. Zu gewissen Bestimmungen ist

aber

aber auch in der reichsten Wein-Gegend doch der Weineßig zu kostbar oder auch wohl zu scharf.

Man kann aus Meth und aus Aepfel- oder Birnsaft, was man Cider nennt, einen sehr brauchbaren Eßig machen, wobey man den Weineßig leicht vermissen kann. Diese feinere Eßigbrauerey soll hier nicht unser Gegenstand seyn, sie gehört unter die Fabriken, von denen wir zur andern Zeit reden werden, wenn wir auf die Produkten der Kunst kommen. Wir wollen hier allein bey dem Eßig stehen bleiben, den ein jeder Landwirth sich selbst zu mannichfaltigen hauswirthschaftlichen Bestimmungen in geringen Quantitäten zu machen das Recht hat. Die sichersten Säuerungs- und Gährungsmittel sind Sauerteig oder Hefen, Rosinstengel, Malz, Waizen, Johannisbeere, Stachelbeere, Heu, Honig, Pfeffer, Küchensalz; noch sicherer aber ist anstatt des Sauerteigs säuerliches mit starkem Eßig getränkt und getrocknetes Roggenbrod, davon der Eßig heller wird als vom Sauerteig und von der Hefe. Ein jeder Wirth kann nach den besondern Umständen des Guts, von welchem die Frage ist, sich leicht sein Recept durch wiederholte Proben für seine wahre Bedürfnisse bestimmen. In Zeit von 4 Wochen kann ein ganzes Faß voll Eßig, ohne be-

sonderes Kochfeuer fertig gemachet werden. Je frischer und stärker das Bier ist, desto schärfer wird der Eßig, und desto mehr Mutterhefen setzt sich darin zu Boden; es gehört mit unter die Beförderungsmittel der Säuerung, daß man Fässer dazu wähle, darin entweder Wein oder Bier schon gelegen und den Geruch noch hat, der indessen sauer geworden, oder welches noch besser, worin Häringslake oder auch nur Sauerkrautslake gewesen. Wenn der Kameraliste soviel weiß, so hat er nicht Ursach, Aufrechnungen des Verwalters paßiren zu lassen, die er macht, um zu allerley Erfodernissen von Einsäurungen oder Beizungen Eßig zu kaufen. In gewissen Jahren, wo z. E. viel unreifes Obst, oder andere Eßigreiche Frucht vom Baume fällt, kann auch wohl der Verwalter in die Umstände kommen, mehr Eßig zu brauen als für die Erfoderniß desselben, und vieler nachfolgenden Jahre erfoderlich ist; das ist der Fall, wo insonderheit nöthig ist, daß über den Eßigvorrath besondere Rechnung gehalten werde, woraus der Kameraliste spekuliren kann, um etwan die Bedürfnisse anderer Güter, denen es daran mangelt, oder die Hofküche darauf anweisen, oder auch den Ueberfluß verkaufen lassen zu können.

Brannt-

Branntwein-Brauerey.

Unter Branntwein verstehe ich hier nicht den Weingeist, von welchem wir oben S. 849. geredet haben, sondern dasjenige Getränke, das aus allerley Früchten, gemeiniglich aber aus Rocken oder Waizen destilliret wird. Zu seiner Haus-Consumtion kann niemanden verwehret werden, sich seine Branntweinbedürfnisse für sein Haus selbst zu destilliren, oder wie man im gemeinen Leben spricht, zu brennen, folglich wird auch hier kein besonder Privilegium supponirt. Ein jedes vegetabilisches Produkt, eine jede Frucht, die einer säuerlichen und weinigen Gährung fähig ist, darunter gehören alle Baum- und Staudenfrüchte, vorneinlich aber die Früchte des Weinstocks, können einen Spiritus gewähren; nur ist in ökonomischem Verstande wohl zu merken, daß wenn nicht sowohl von der Menge der Säfte als von der Menge des **Spiritus** die Frage ist, der herausgezogen werden will, alle mehlreiche Früchte, unter allen aber der Waizen als die mehlreichste Frucht, Geistreicher sind und in der **Destillation** mehr Spiritus gewähren als die saftigen, hingegen ist der Spiritus an sich nicht so rein am Geschmack als jener von den saftigen Früchten. Es ist beynahe unmöglich, eine Landwirthschaft ohne Brauntwein zu führen, das

Gesind

Gesind ist von dieser Art Getränke dergestalt erbauet, daß es damit kann erquicket, ermuntert und gestärkt werden. Es giebt auch wohl Jahre, wo gewisse Früchte sehr überflüßig gedeihen, z. B. Pflaumen, Kirschen ꝛc. da werden die Früchte besser in Branntwein verwandelt als gedörrt, und wenn nicht besondere Privilegien im Lande für Branntwein-Brennereyen gegeben sind, so kann der Vorrath zum wenigsten in grossen Partheyen verkauft oder auch selbst an die privilegirte Branntwein-Brauer in billigen Preißen abgesetzt werden; denn wenn ein Autor, der kein privilegirter Buchhändler dabey ist, seine Bücher, die er schreibt, selbst drucken und ein paar tausendmal, also sehr vielmal mehr auflegen lässet, als er Exemplarien in sein Haus braucht, so ist ihm das erlaubt, und Er kann des Ueberschusses wegen mit jedem Buchhändler tractiren, der ihm auch solche in billigen Preißen abnehmen wird, wie man davon Beyspiele genug hat. Der Kameralist muß also die Art und Weise kennen, wie in solchen Fällen der Branntwein auf den Domänen am wirthschaftlichsten bereitet werde. Diese beruhet auf gewissen allgemeinen Grundsäzzen, davon nur selten Ausnahmen zugelassen werden müssen.

1) Die Früchte, besonders die Körner, zur Auflösung und Entwickelung der geistigen Kräfte zuzu-

zuzubereiten, dieses geschiehet am besten durch die Malzungs: Operation.

2) Durch den Vorzug eines weichen und nicht harten allzufrischen Wassers.

3) Durch Zusatz von Hefen, um die Gährung zu befördern.

4) Die Gährung bis dahin und nicht weiter zu bringen, wo der Geruch säuerlich und der Saft klar wird; das ist der rechte Zeit: Punkt, wo die Säfte aufgeschlossen und doch nicht zum versliegen gebracht werden; Unter die Beförderungs und die Quantität der Säfte vermehrende Mittel dieser Gährung rechnet man auch die Bierwürze mit oder ohne Hopfen gebrauet, wenn damit das Getraid eingenässet ist.

5) Daß im Brauen das Getraid nicht anbrenne, (eine zwar allgemeine Kesselfeuer: Doctrin), mithin zu Verhütung dieser Möglichkeit immer fleißig im Kessel umgerühret werde.

6) Die Röhre, wodurch der Branntwein herauströpfelt, nie warm werde, damit der Branntwein im herauströpfeln auch nicht warm, sondern kalt sey; denn sobald er warm heraus geht, so verraucht der Geist durch die Röhre, der hingegen im Kessel bleibt und sich mit dem Branntwein innigst vereinigt, wenn durch die

Kälte

Kälte der Röhre thun der Abzug schwer gemacht wird.

7) Daß der erste Ablauf noch einmal übergezogen werde, wenn der Brandwein sehr gut werden soll, welches jedoch von den Umständen eines jeden Gutes abhängt.

Wenn der Brandwein schwach ist, wo ihn das gemeine Volk Fusel nennt, da trinken die Leute mehr als wenn er stark ist, empfinden aber nicht soviel Erquickung dabey. In der Regul sollte also jeder Brandwein zweymal destilliren; man wiederholt dieses auch wohl zum dritten, vierten ꝛc. mal, aber das ist hier mein Fall nicht; ich spreche allein von den Bedürfnissen des Gesindes, und da ist der zweymal destillirte Brandwein für diese Art Leute schon ein sehr reizendes Getränke, von welchem sie lieber wenig als von jenem viel nehmen. Zu Vergeisterung des Brandweins nimmt man auch eine Art von sogenannter philosophischer Edulcoration zu Hülfe, da man Küchensalz in den Brandwein wirft, welches nicht von dem Geiste sondern von dem damit vermischten Wasser saturiret wird. Das Wasser zieht sich in das Salz hinein und der Brandwein wird dadurch geistiger und reiner. Das Salz kann nachher doch wieder in besondern Gefässen durch Winterfrost concentrirt und genützet werden, und die Abgänge, die dabey

ab-

abfallen, sind eine fettmachende Fütterung für das Vieh.

Von der Verbesserung des Brandwein-Geruchs.

Dem Körnerbrandwein, welcher freylich unter allen andern Arten, der reichlichste ist, so verkehrt und gefährlich es auch seyn mag, einen grossen Theil der menschlichen wesentlichsten Lebens-Erhaltungs-Mittel diesem Getränke mit Gefahr künftiger Hungersnoth aufzuopfern, kann sehr leicht mit beygemischtem ungelöschtem Kalch und Küchensalz oder Potasche, auch reinem Wasser durch eine nochmalige Destillation sein Korngeruch und Geschmack ganz ausgezogen werden. So bald man so weit ist, so ist ein solcher Kornbrandwein aller Bestimmungen fähig, wozu man sonst nur Wein- oder Weinhefen-Geist anzuwenden pflegt; und der Kameralist, der diesen Proceß versteht, hat nicht Ursach auf einem Gut, das keinen Weinwachs hat, Aufwände für Wein-Geist, zu was für Bestimmungen es auch seyn möchte, paßiren zu lassen, weil sie allemal ungleich grösser seyn würden, als der Aufwand, welcher erfoderlich ist, um aus Kornbrandwein den Geruch und Geschmack auszuziehen, der allein den Unterschied zwischen dem Weingeist und Korngeiste bestimmt.

Nebenbetrachtung über die Zweydeutigkeit des Branntwein-Getränkes.

Wenn in einer Gegend der Brandwein ein allgemeines Getränke des Landpöbels geworden ist, da möchte auch wohl nicht zu rathen seyn, auf einzelnen Gütern es ganz abzustellen; aber die Klugheit würde lehren, das Getränke so schwach als möglich brauen zu lassen. Ausserdem ist es freylich sicherer, den Gebrauch des Brandweins so eng einzuschränken als nur immer möglich ist, weil es für das Landvolk eine höchstschwere Sache ist, die Gränzlinie zwischen Gebrauch und Misbrauch immer zu finden, welcher Misbrauch für das Finanz- und Administrations-System eines Landes von den nachtheiligsten Folgen seyn kann, wie wir durch Beyspiele der Englischen und anderer Nationen uns überzeugen können. Hales sagt bey Gelegenheit seines **Ventilators**, daß der Brandwein in England eine Million Menschen verzehre, und daß die Verdünnung dieses Getränkes mit Wasser auf den Schiffen von der äussersten Nothwendigkeit sey, die Geschichtschreiber haben uns auch schon lang erzählet, daß die **Iroquesen** fast gänzlich durch den Brandwein ausgerottet worden. Es war also unfehlbar falsch kameralisirt, daß man in Livland nach dem Jahr 1711, da die Pest gewütet hatte,

hatte, dem Brandwein als einem Bevölkerungs-Mittel freyen Lauf lies; denn der Genuß des Brandweins artete geschwind in denjenigen Misbrauch aus, der dem Land in der Folge weit schädlicher wurde als die Pest. Wenn der Kameraliste sich nur diesen Augenpunkt nicht verrücken lässet, daß der Brandwein mehr Arzeney als Getränke seyn soll, so wird er nie fehlen, wenn er in den Rechnungen der Landgüter Brandwein-Consumtion beurtheilen soll; er muß nur erquicken; muß also nur wenig seyn; wer aber mit wenigem nicht zufrieden ist, dem werde er mit Wasser verdünnt, damit er doch nicht mehr Brandwein genieſſe, als Er ohne Wasser gehabt haben würde.

Uebergang zu den Musen (Lattwergen.)

Gewisse Früchte können dergestalt verwandelt oder ihre Säfte können so ausgezogen und verdickt werden, daß nicht nur die ihnen zugeschriebene Wirkungen geschwinder und stärker erfolgen, sondern auch sie selbst einer längern Aufbewahrung und Dauer fähig werden. Ungefähr auf dieselbe Weise, wie in den Apotheken die sogenannten Lattwergen oder Electuaria bereitet werden, wobey Honig und andere dicke Säfte die wesentlichste Theile sind, ungefähr auf dieselbe Weise werden die in jeder Wirthschaft fast unumgängliche Muse

bereitet, die man mit grossem Nutzen und mit vieler Ersparnis von Zeit, Feuer und Arbeit zu den Speisen und zu ihrer Zurichtung, zumal in den Ober- und Niedersächsischen Gegenden von Teutschland, (worunter insonderheit das Churmainzische Eichsfeld sich auszeichnet, welches fast ganz Braunschweig, Hessen und Thüringen mit Mus versiehet) anwendet.

Die bekanntesten und in der Wirthschaft beliebtesten Muse sind die **Pflaumen-** und **Hollunder-Muse.** Ich will den chymischen Proceß eines jeden in der Sprache des Layen erzählen, und man wird finden, daß es sehr wesentlich sey, auf einer Domänen-Wirthschaft Muse zu haben, weil so wenig Kunst dazu gehört, um sie zu bereiten.

Um **Pflaumenmus** zu machen, dazu werden die reife Pflaumen entkernet, und in einem Kessel mit wenig Wasser über dem Feuer nur erst so lange gerühret, bis die Häute sich ablösen; dann wird der Kessel vom Feuer genommen, um das Fluidum herauszunehmen, und durch ein Sieb zu filtriren, wodurch die Häute abgesondert werden; und nun kommt das Fluidum zum 2ten mal in den Kessel, um verdickt zu werden. Der Grad der Dicke, wie auch die Vermischung mit einigen Gewürzen, hängt

von

von der Bestimmung des Wirths ab, um das Mus auszuschöpfen und in Töpfe zu bringen, worin es, wenn sie wohl verbunden und die Muse zu noch mehrerer Sicherheit oben mit etwas brauner Butter übergossen werden, über Jahr und Tage lang unverdorben aufbehalten werden kann.

Zum **Hollunder-Muse** hingegen werden die Hollunder-Beere in einem reinem Gefässe mit einem Stempel zerquetschet, aus dem Gefäß in Leinen eingeschlagen, und auf dieselbe Art, wie ein Stück nasse Wäsche, von gegenüber stehenden Personen ausgewunden. Bey dieser Auswindung wird der herausdringende Saft aufgefangen, in einem Kessel über dem Feuer verdickt, und gleich dem Pflaumenmusse, jedoch ungewürzt, aufbewahrt.

Aus diesen beyden einfachen Processen ist leicht, die Analogie aller übrigen Musarten kennen zu lernen, wenn irgend mehrere derselben, wie ich doch kaum glaube, nöthig befunden werden sollten. Mit diesen beyden Musen kann der Verwalter manche kleine ökonomische Wunder thun. Sehr oft muß dem Gesinde zu seiner Ernumterung Butter zum Brode gegeben werden. Wer dieses ganz unterläßt, thut sich grossen Schaden; wer aber statt Butter Honig gibt, wird sich die ganze Liebe des

Gesindes erwerben. Allein! für diesen Preiß möchte die Liebe des Gesindes doch meistens zu theuer seyn; Muse von Pflaumen oder Hollunder hingegen dem Gesinde zuweilen auf dem Brode mitgetheilt, werden eben so viel reizen als Honig oder Butter, und nicht halb so viel kosten, wiewohl das Gesind insgemein mehr Brod zum Muß als zu andern Speißen ißt, welches jedoch dem Wirthe nicht schadet, der dem Gesinde das Brod zuwäget.

Rosenwasser.

In Niederteutschland und Ober-Sachsen suchen die Einwohner der Städte und der Dörfer ein Verdienst darin, ihre Speisen und Backereyen mit Rosenwasser zu würzen. Eine Gewohnheit, welche bey den Oberteutschen verachtet wird. Ich will nichts mit der Entscheidung des Lobs und Tadels hier zu thun haben, sondern nur damit, daß bey einer Landwirthschaft die Bereitung des **Rosenwassers** ein leichtes und doch zu mannichfaltig nützlichem Gebrauch sehr wesentliches und fast keinen Aufwand erfoderndes Geschäfte sey, wobey es nur darauf ankommt, daß die gepflückte Rosenblätter zerhackt, in ein irrdenes Gefäß eingedrückt, mit einem steinernen Deckel beschwert, und in den Keller gesetzt werden, wo sie nach 6 oder 7 Wochen in

eine

eine Gährung gerathen, davon die Rosenblätter in eine Art von braunem Teig übergehen. Dies ist derjenige Grad der Gährung, wo man die Masse auf eine Blase bringt, etliche Kannen kalt Bronnen-Wasser darauf giesst, alles durch einander rührt, und denn übergehen läßt.

Kräuter-Trocknung.

Die Kräuter zu trocknen, um sie zur Aufbewahrung sowohl als zur Versendung eben so geschickt zu machen, als den Thee und den Toback, ist ein Gedanke, den unsere Landsleute längst schon hätten denken sollen, und vermög ihrer Erfindungs-Talenten, wodurch sie in die Geschichte der Künste grosse Nahmen gebracht haben, auch hätten denken können, aber aus einer irrigen Freyheits-Idee nicht denken wollten, um sich nicht selbst, wie so viele sagen, die Fesseln zu schmieden, die ihnen von ihren Fürsten und ihren Finanzmännern angelegt werden könnten, damit sie unter dem Drucke der Monopolien schwarz für weiß und schlecht für gut finden mögen.

Indessen hat doch ein patriotischer Teutscher, ein redlicher Franke, den sein Schicksahl nach Livland verpflanzet hat, der Hr. Pastor **Eisen** zu Torma, die Ehre seiner Nation gerettet, und in seinen Schriften, die Er über die **Kräuter-Trocknung**

herausgegeben *), die experimentirten Handgriffe, ohne Marktschreyerey und ohne Zurückhaltung, angewiesen, um aus Kräutern und Wurzeln, die wir größtentheils, zumal in fruchtbaren Jahren, in der Erde oder im Keller verfaulen lassen, oder dem Vieh füttern, oder in den Mist werfen, solche vortrefliche Speisen und Nahrungsmittel der Menschen zu bereiten, die wir mit beyden Händen als ausländische kostbare Producten aufkaufen würden, sobald nur ein französischer oder holländischer Kaufmann den Weg gefunden hätte, sie uns als französische, englische oder indische Waare beyzubringen, genau wie wir unsern teutschen Rauchtabak, unsere teutsche Leinwand, unsere teutsche Bentheimische Battiste ꝛc. gern als fremde Produkten kaufen, wenn sie nur erst in Holland gewesen sind, und von dort aus zierlich eingepackt uns zugeschickt werden. Daß es doch keinem Holländer einmal einfallen möge, unsere teutsche Dünger-Materialien aufzukaufen, und nach einer chemischen Operation uns als Schnupftoback wieder herauszuschicken. Vielleicht würden wir denselben Toback doch lieber kaufen, als den einheimischen, aus den Fabriken der Kammer, und würden vielleicht mit der Dose in der Hand ausrufen: Es lebe die teutsche Freyheit!

Die

*) Eisens Unterricht von der allgemeinen Kräuter- und Wurzel-Trocknung. Riga 1774. (s. oben S. 555.)

Die Eisen'sche Erfindung ist in meinen Augen für das Leben der Teutschen mehr werth, als die prächtigsten Erfindungen unserer Voreltern von Schiespulver, Druckerey und Gestirnen. Hätten sie diese Kunst auf unsern hohen Schulen gelehrt und den künftigen Land:Geistlichen, oder bey den Schulmeister:Seminarien den Land:Schulmeistern durch faßliche Lehrbücher zur rechten Zeit beybringen lassen; Und hätten wir diese Kunst nur einige Zeit früher erfahren, daß sie statt der Polemik und der Syrischen und Chaldäischen Sprachen auf unsern teutschen hohen Schulen den künftigen Amtsbrüdern des Hrn. Eisens, den theologischen Studenten, wäre gelehret worden, so hätte der geistliche Stand dadurch unfehlbar einen weit grössern Schwung erhalten können, als durch orientalische Oekonomie:Untersuchungen, und durch alle physiognomische und chiromantische, und noch mancherley andere ähnliche Versuche und darüber entstandne gelehrte Zänkereyen. Oder hätten wir sie nur erst vor einigen Jahren verstanden, so wäre gewiß die ganze heutige Controvers über den wahren Nutzen der Getraid:Sperre nicht entstanden, das Getraid wäre auch keiner so hohen wucherlichen Theurung fähig geworden; denn die Menschen würden die Kunst verstanden haben, im Herbst ihre Rüben, ihre Rettige, ihre Beten, ihre Zuckerwurzeln, ihre

Kohlrüben, Cichorien, Petersiljen, Sellerie u. a. m. aufzutrocknen, wo z. E. ein Pack sehr feste zusammengepreßter Selleri-Wurzeln mit ihrem zarten Kraute in einer feuchten Kammer verwahrt, im zweyten Jahre noch eben so grün und frisch erhalten werden kann, als sie Anfangs gewesen; zu Vervollkommenung dieser Kräuter-Trocknung fodert Hr. Eisen, daß die Gewächse, besonders aber die Kräuter vorerst abgebrühet werden, vorzüglich alle Kohle, Tragopogon, Carduus vulgaris, Podagraria, Plantago latifolia, Sauerampfer, Endivien, Löffelkraut, Bachbungen, Brunnkressen, Spargelspitzen, Erbsenschoten; Körner hingegen, z. E. von Bohnen, Erbsen, Linsen, zu Mus gekocht (und wie Hollunder-Mus aufbewahrt, da in Zeit von 10 Minuten das Gerichte fertig seyn kann,) Erdäpfel und Kürbisse entweder gebraten und in Fässer gepackt, oder auch zu Mus gekocht, Kuchen daraus gebacken, die Kuchen zerbrochen, und die Brocken in Gefässe gepackt werden sollen; so kann man auch die Stachelbeere, Zwiebeln, Schalotten nach seiner Anweisung in eine dauerhafte Verwahrung und zum guten Gebrauche behalten.

Bey solchen Vorräthen von Lebensmitteln wäre das Brod unfehlbar entbehrlich oder doch sehr leicht entbehrlich gewesen.

Ich

Ich will von dem Surrogat der fremden Gewürze hier nichts sagen, wofür doch so große Summen Geld aus Teutschland gezogen werden, sondern will jedem Leser das Vergnügen gönnen, seinen Patriotismus aus erster Hand zu vergnügen, und die Eisen'sche kleine Schriften, die ich oben angeführt, selbst darüber nachzulesen, wo ihm gewiß nicht gleichgültig seyn wird, zu finden, wie man aus getrockneten und gestossenen teutschen Morgeln, Beyfusblüthen, getrocknet und gepülvertem Meerrettich, Zuckerwurzeln, Pimpernellblättern, Dill, Dragun, Basilien, Quendel, Wachholderbeeren, Hollunderblühten ꝛc. Gewürze erlangen kann, wodurch alle fremde Gewürze entbehrlich gemachet werden können, ohne daß die Menschen den Verlust weder dem Geschmacke noch weniger aber der Gesundheit nach empfinden oder unangenehm finden würden.

Welch ein weites Feld hat hier der Kameraliste vor sich, alle Arzney- und Botanik-Verständige des Landes durch fürstliche Prämien oder andere Aufmunterungs-Mittel dahin zu bringen, um diese Erfindung zu nutzen, und dem Volk ohne Finanz-despotischen Geruch sie schmackhaft zu machen!

Besonders verdient auch der **Sauerkrauts-Trocknungs-Proceß** einen patriotischen Blick.

Denn kann man Sauerkraut länger aufbehalten als Brod, und Brod kann doch, wenn es nicht Pumpernickel ist, kaum über ein Jahr alt werden; wie sollte da eine Brod-Theurung irgend möglich seyn, wo Sauerkraut genug vorhanden ist?

Um nun den Proceß der Kraut-Einsäurung, der durch das platte Land von ganz Teutschland so universel ist, daß man auch in Städten ihn nothwendig findet, dem Kameralisten, der so selten von dieser chemischen Operation etwas weiß, deutlich bekannt zu machen, so muß er wissen, daß man Kohlhäupter einer oder mehrerer Arten zusammenhackt, und sie erstlich ohne eingestreutes Salz in eine Tonne einstampfen läßt, bis Wasser in die Höhe steigt; dann werden wilde saure Aepfel in Scheiben zerschnitten, Kümmel, Moosbeere, (vaccinia palustris,) Wacholderbeere, in die oben stehende Brühe geworfen, und nun lässet man alles einige Wochen lang über einander säuren. Und nun der **Trocknungs**-Proceß. Darauf wird alles ausgenommen und in irrdenen Töpfen mit oder ohne zugesetztem Eßig halb gar gekocht, alsdenn aber auf dem Ofen getrocknet, bis sich der Kohl nicht mehr mit der Hand zusammen ballen lässet, sondern auseinander fällt; dann kann er in Karthusen gepackt und lang aufbewahrt, oder über See versendet werden, wo ein Soldat von einem

Pfunde

Pfunde getrockneten Sauerkohl 2 Monat lang alle Tage sich eine kräftige und gegen Fieber verwahrende Suppe bereiten kann, welche die Russen Schtschü nennen, und die Vornehmern so zu verfeinern und mit Zusätzen von geräuchertem Fleisch und andern Dingen zu veredeln wissen, daß man dieses Victual für universel ansehen kann und in die Versuchung kommt, zu wünschen, daß es durch ganz Europa, zum wenigsten in Teutschland Geschmack finden möchte.

Bey Gelegenheit des getrockneten **Sauerkrauts** stossen wir auch auf die **Einsäurung** überhaupt, besonders aber auf die

Einsäurung der Gewächse und des Fleisches.

Wenn der Verwalter sich gegen alle Möglichkeiten des Mangels wafnen und dabey sich über die Gefahr der Fälle hinaussetzen will, da er zwar alle seine Vorräthe in sehr theuren Preißen absetzen kann, aber dagegen seine übrigen Erfoderniße in noch viel höhern Preißen sich zuletzt anschaffen muß, in welcher Betrachtung jene theure Preiße ihm nicht so vortheilhaft waren, als wenn er nur den wahren entbehrlichen Vorrath verkaufet und

hin-

hingegen alle übrige Bedürfnisse sich selbst von seinen Erzeugnissen bereitet hätte. Eine solche Bereitung erfordert jedoch eigene Anstalten, worunter die Trocknung zwar die vornehmste ist, dabey aber doch die Einsäurung eine besondere Betrachtung verdienet, weil sie meistens auch vor der Trocknung vorausgehen muß.

Sauerkraut. Eine Landhaushaltung ohne Sauerkraut ist wie eine Viehhaltung ohne Heu. Die Häupter des weissen Kohls oder weissen Krauts, worunter die gröbsten (so gros öfters als das Rad einer Schiebekarre) und dichtesten ausgesuchet zu werden pflegen, werden entweder auf besondern Maschinen, die man Krauthobel nennt, hin und wieder bewegt, und in Späne zerschnitten, wo denn der Hobel nicht wie der Hobel des Tischlers active, sondern nur passive wirkt, der Kohl fährt auf dem Hobel, und nicht der Hobel auf dem Kohle herum, oder wird durch eine Maschine in Fäden zerschnitten, die alles mit einem gewöhnlichen Stroh- oder Halmstuhle gemein hat. In einem wie in dem andern Falle wird das Geschnittene in eine Tonne gebracht, und Schichtweise mit übergestreutem Küchensalz und andern willkührlichen Zusätzen, von Wachholderbeeren, klein zerschnittenen Borstorfer-Aepfeln ꝛc. bestreuet, und

ent-

entweder mittelst besonderer hölzerner Stämpel oder durch schwere hölzerne Teller, die in der Mitte lange Angriffe haben, wodurch sie im Fasse bewegt werden können, um den Kohl breit zu schlagen *) eingestampfet; nach 6 oder 8 Wochen ist das Kraut reif, und eßbar; wo aber doch bey dem Ausnehmen zur Verspeisung zu merken ist, das nichts von unten heraufgehohlet, sondern alles oben weggenommen werde, weil das untere später reif oder weich wird.

Mit den **weißen Rüben**, wie auch mit grünen **Bohnen** (Vitsbohnen) wird es in Ansehung der Einsäurung eben so gehalten; zur Zerschneidung hingegen hat man an den meisten Orten eine andere Art, da nehmlich die Rüben, oder Bohnen in einen Troge, der etwa die Figur eines Backtrogs hat, gebracht werden, wo der Künstler mit seinem Messer

*) Die dritte Art, Menschen männ- oder weiblichen Geschlechts, mit oder ohne Strümpfe in die Tonne zu stellen, und mit den Füssen, wie den Thon in der Grube des Ziegelbrenners, das Kraut treten zu lassen, ist unstreitig für das Bauern-Gesind die beste und einfacheste, für Gäste von der Stadt aber, die auf das Land kommen und Sauerkraut essen wollen, sobald sie diese Manier kennen, die ekelhafteste.

Messer, das einer Sense ähnlich ist, an das eine schmale Ende des Troges sich stellet, dem auch wohl zuweilen noch ein Zweyter an das andere Ende gegenüber gestellt wird, (einige führen zwey Messer, in jeder Hand eines) wo denn so lange darein gehauen und geschnitten wird, bis die Früchte so klar und fein sind, als man sie um eingesäuert zu werden haben will; in einigen Provinzen von Niederteutschland wird es mit dem weissen Kraut eben so gehalten und der Krautstuhl nicht gebrauchet.

Das ist die gewöhnlichste Kraut-Art; man hat aber noch andere Arten, die mit Eßig eingesäuert werden, jedoch nicht eben so ökonomisch sind und auch nicht so allgemeinen Geschmack finden.

Rothe Rüben, die nicht nur einen angenehmen Salat, sondern auch ein sehr unschädliches Erfrischungs-Mittel gewähren, werden erstlich ganz in Wasser gekochet, alsdenn erst in Scheiben zerschnitten, und mit Salz, Kümmel, Wein und Eßig bestreuet und begossen, darauf wohl im Topfe bedeckt und tauglich geschüttelt, damit sie nicht anlaufen oder, wie der Hauswirth spricht, beschlagen.

Gurken, ein eben so angenehm als gesundes Erfrischungs- und Nahrungs-Mittel werden mit

Wein-

Weinlaub, Till und Salz Schichtweiß in ein hölzern oder nicht glasurt irrden Gefässe eingesäuert, mit Bronnenwasser begossen, mit einem Deckel beschwert, unter welchem jedoch die Gurken zu gähren Raum haben; und davon werden in Zeit von 14 Tagen eßbare Gurken, die man Salz-Gurken nennt; eine andere kleinere Art, Eßig- oder Pfeffer-Gurken genannt, die zwar keinen botanischen Unterschied haben, denn sie sind nur etwas jünger und kleiner, aber die doch durch die Kunst in eine andere Art verwandelt werden, diese werden in abgewechselten Schichten von zerschnittenem grünen Fenchel, Lorbeerblättern, Salz und halbzerstossenen Pfefferkörnern mit Weineßig in ein klein eichen Fäßgen eingespundet, verpicht, umgestürzt; und in Zeit von 2 oder 3 Monathen sind die Gurken reif, zu Salat bereitet, und zu andern ähnlichen Speisen genossen zu werden.

Als ein Corrollarium der Einsäurung kann ich den Waizen-Eßig, als ein vortrefliches Surrogat des Wein-Eßigs, nicht unberührt lassen, wo man Gersten- und Waizen-Malz geschrotet, mit laulichtem Wasser einteigt, so fort mit kochendem Wasser, und bald darauf mit Hefen begießt. Diese Masse muß über einander, wie Branntwein-Masse, gähren, so lange bis sie sich zu Boden gesetzt und

Unrei-

Unreinigkeiten über sich ausgestossen hat. Diese werden abgeschöpft und das reine Wasser wird an der Seite abgezapft, und an einen Ofen zur zwoten Gährung gebracht; das ist die Eßig-Gährung; der Eßig wird sodann abgezogen und in Gefäße gebracht, wo ihn nur scharfe Kenner vom Weineßig unterscheiden können. Bey obigen und allen Einsäurungs-Operationen kann er ohne Unterschied statt des Wein-Eßigs gebraucht werden.

Die thierische Einsäurung bezieht sich entweder auf die Vorbereitungs-Anstalten der Schinken-Räucherung oder der Einpöckelung. Man sucht ein Arcanum in dem westphälischen Schinken-Räucherungs-Processe. Allein! Vorurtheil und Nationa-Prädilection für alles Fremde (Westphalen ist zwar auch teutsch, aber für alle Teutsche ausserhalb Westphalen doch fremd,) suchen Geheimnisse, wo keine sind. Ich will den ganzen westphälischen Proceß erzählen und man wird bald sehen, daß er von dem gewöhnlichen nicht unterschieden ist, als nur allein durch den Grad der Aufmerksamkeit und des Fleißes, wozu freylich auch die Bauart der Häuser einen grossen Theil beyträgt.

Die Schinken, nachdem sie bey dem Schlachten abgehauen worden, werden stark mit Salz gerieben

und

in Salz gelegt, in ein Faß, worein Pfefferkörner mit Salpeter geworfen werden, um das Fleisch gegen die Fäulniß sicherer zu bewahren; das Fleisch wird auch wohl mit Salpeter berieben. Hierin liegt das größte Kunststück, daß das Fleisch in dieser Beitze, die auch dazwischen mit Salzwasser aufgefrischet werden muß, so lange liegen bleibe, bis es den Grad von rother Farbe durch und durch angenommen hat, der den westphälischen Schinken charakteristisch macht. Es ist nicht immer nöthig, die Probe davon auf eine sehr überzeugende Weise zu machen. Wenn man immer auf einerley Weise dabey zu Werke gehet, so kann man die Zeit und die Dauer der Einsäurung festsetzen, und man wird eben denselben Zweck erlangen.

Denn erst werden die Schinken aus dem Salze genommen und langsam geräuchert, damit sie nicht schwarz, sondern nur bazanirt oder brunet werden; dieses hält schwer, wenn sie in eine gewöhnliche Räucherkammer oder in einem Schornstein aufgehängt werden, wo sie geschwind kohlenschwarz werden können.

In Westphalen hingegen haben die meisten Häuser keine Schornsteine, oder wo auch welche sind, da sind sie so angebracht, daß der Rauch von

der Feuerstätte an erst den ganzen obern Raum der weiten Küche durchziehen muß, ehe er seinen Abzug findet, wo ihm dann die Schinken im Wege hängen; denn auch in den gemeinen westphälischen Landhäusern, die keine Schornsteine haben, findet man Schinken und Seitenstücke in dem Eingange des Hauses hängen, auf 20. 30 Fuß weit von dem Feuer entfernt, wo der Rauch sich durch die Thür abzieht, und bey diesem Abzuge, schon fast kalt, noch die an der Thüre hängende Schinken berührt. Denn die allzunahe Situation der Schinken oberhalb dem Feuer kann verursachen, daß das Fett schmelzt, und mit der grösten Feuers-Gefahr der Schornstein sich entzündet. So langsam geschieht die Räucherung der westphälischen Schinken. Der Kameralist also, der für die Consumtion des Guts zwar freylich keine westphälische Schinken braucht, aber doch in die patriotische Versuchung kommen kann, für die fürstliche Tafel-Erfodernis die Schinken auf den Land-Gütern bereiten zu lassen, der wird bey Anordnung der Gebäude dafür sorgen, daß die Räucherkammer nach jenen Grundsätzen angeleget werde, wo nehmlich der Kamin oberhalb dem Dache verschlossen, und unterhalb demselben durchbrochen sey, damit der Rauch die Räucherkammer erfüllen und aus einem Fenster derselben seinen Abzug nehmen kann.

Was von Schinken hier gesagt ist, das kann alsdenn mit weniger Veränderung auch auf andere Fleisch-Gattungen angewendet werden, besonders aber auf schwarz und roth **Wildbret**, **Kalbfleisch**, **Rindfleisch** und **Zungen**, wobey es nur darauf ankommt, daß die Einsalzung trocken geschehe, mithin das Wasser, das sich im Gefäße sammelt, geschmolzenes Salz sey, und mit diesem Wasser täglich diejenigen Stücke, die nicht unter Wasser sind, begossen werden.

Geräucherte Gänse, nach dem Original der Pommerschen, geräucherte **Lächse**, (am Rhein, an der Elbe und Weser) gehören auch hieher, obschon für eine gewöhnliche Landguts-Wirthschaft das, was die Lächse betrift, zu kostbar zu seyn scheinet. Allein, weil doch fast alle Niederteutsche Köche diesen Lachsräucherungs-Proceß verstehen, so ist es zum wenigsten ein Geschäfte, das für die fürstliche Hof-Küche desto interessanter seyn kann, die auf solchen Landgütern, welche an den Lachsflüssen gelegen sind, ihre Bedürfnisse zubereiten lassen kann.

Von den andern animalischen **Einsäurungen** auch **Marinirungen** der verschiedenen Arten Seefische, Neunaugen ꝛc. ausgestochenen Austern, Krebsen und Schaalthieren hingegen will ich nichts sagen, weil

diese wirklich für die meisten teutschen Landgüter zu kostbar und zu vornehm, auch überhaupt mehr Commerz: als Domänen: Artikel sind, die für den gewöhnlichen Kameralisten zu weit aus der Hand liegen, und nur alsdenn für ihn sehr wichtig seyn können, wenn er dem Kaufmannschafts: Departement vorgesetzt ist und beurtheilen soll, ob diese oder jene Artikel dem Lande wesentlich, oder überflüßig oder zu theuer sind. Wo indessen bey den Räucherungs: Anstalten der Fische auf Landgütern, an großen Flüssen gelegen, so viel für den Kameralisten zu wissen genug ist, daß die Fische längs dem Rücken hinunter aufgerissen, ausgenommen, eingesalzen, und mit aufgesperrten Mäulern in den Rauch gehängt werden.

Die **Einpöckelung** (eine Operation, die sich nach ihrem Erfinder **Pöckel** nennet,) hat mit jener Einsäurungs: Art fast alles gemein, und unterscheidet sich nur dadurch, daß der Salpeter in grösserer Menge zugesetzet, und das Faß entweder zugespündet, oder mit einem beschwerten Deckel immer zusammengedrücket wird, damit innwendig nie eine Höhlung sey; man stürzt auch das Faß alle 2 oder 3 Tage um, damit das, was bisher oben war, nun unten zu stehen komme, zu welchem Geschäfte freylich die blosse Beschwerung mit einem belasteten

Deckel

Deckel unbequem ist; man hat zu dem Ende auch wohl eigene Fässer zum Einpöckeln, die da umgestürzt werden können, und doch die Bequemlichkeit behalten, in einer wie in der andern Stellung geöffnet zu werden.

Für eine gewöhnliche Landwirthschaft ist nun zwar auch das Pöckelfleisch überflüßig; indessen da die Ingredientien dazu nicht kostbarer sind, als die gewöhnliche Einsäuerung, gleichwohl das Fleisch eine angenehme Abwechslung ist, welches eben so viel Reitzung hat als ein Braten, und auf einem solchen Gut auch die Erfoderniß für die Hofküche, wenn sie in der Nähe ist, sehr bequem zugleich mit bereitet werden kann, wenn ich auch davon nichts sagen will, daß das Fleisch, wie doch an einigen Hofküchen geschiehet, dem Publikum mit Vortheil verkaufet wird; so rechne ich die Einpöckelung auf jedem Domänengut unter die nothwendigen Provisions-Anstalten; Zwar sind wir noch bey den Gegenständen der verschiedenen Darr- und Räucherungs-Gebäude und ihren analogen Einsäurungs-Anstalten; wobey man auch wohl auf ein eigenes Schlachthauß verfallen kann.

Schlachthauß.

Aber ein eigen Schlachthauß ist doch auf einem gewöhnlichen Landgut überflüßig; die Geflügel- und Fischschlachtereyen geschehen in der Küche, wo auch Lämmer und Kälber geschlachtet werden. Ochsen, Rinder und Schweine hingegen, die seltener geschlachtet werden, läßt man unter freyem Himmel sterben, und zergliedert sie in der Küche oder in den Gesindstuben des Hauses.

Flachs-Darrhauß.

Es ist zwar immer besser auf einem Gut ein besonder Gebäude zur Flachs-Darre zu haben, als den Flachs im Backofen oder in andern Zimmern an den Oefen zu dörren. Indessen ist doch ein eigen Flachs-Darrhauß auch sehr gefährlich, wenn es unter andern Gebäuden stehet. Also, wo man nicht im Stand ist, den Flachs an der Sonne zu dörren, (Fälle, die leicht in nassen Jahren oder unter andern Umständen entstehen können,) da muß der Kameraliste dafür sorgen, daß in einer sichern Entfernung vom Gut und vom Dorf ein klein Hauß gebauet werde, worin der Flachs nicht nur von dem Gute, sondern auch unter gewissen Bedingungen von jedem Einwohner gedörret werde.

Spinnstuben.

Eigene Spinnstuben zu haben kann nur auf solchen Gütern wesentlich seyn, wo eine Spinnerey angelegt und der Flachsbau von grosser Bedeutung ist; dann aber liegt sie ausser unsern gegenwärtigem Gesichtskreise. Hier haben wir es nur mit so viel Spinnerey zu thun, als für das Leinen- auch Wollengeräthe des Gutes erfoderlich ist; und dazu ist die gewöhnliche Gesindestube, die wir oben S. 789. schon mit einem Ofen versehen haben, hinlänglich, zumal in Niederteutschland, wo die Knechte mitspinnen, folglich nicht nöthig ist, das Frauenvolk durch eine eigene Spinnstube abzusondern.

Heu- und Stroh-Magazin.

Wir haben oben S. 482. von der Aufbewahrung des Heues soviel gesagt, daß uns hier nichts mehr übrig ist als die Gebäude zu untersuchen, die zu solcher Aufbewahrung bequem sind oder für bequem gehalten werden. Ordentlicher Weise ist dieselbe Scheune, in welcher die ungetroschene Früchte aufbehalten werden, räumig genug, das Stroh zu fassen, nachdem die Körner davon herausgeklopft sind, folglich kann von einem besondern Strohe-Magazin keine Frage seyn, wenn nicht noch besondere Anstalten auf dem Gute sind, z. E. Stuterey, Fohlenhof ꝛc.

wozu mehr Stroh erfoderlich ist, als auf dem Gute gebauet wird. Indessen ist es doch um vieler Beziehungen willen wesentlich, daß das **ausgetroschene** Strohe von dem **vollen** abgesondert und eben da aufbewahret werde, wo auch das Heu aufbehalten wird; denn ein Bund Stroh, wie er zur Verfütterung bestimmt ist, erlangt nach der Austreschung ein ganz ander Verhältnis; Aus 60 vollen Garben werden nach dem Treschen 70 oder auch nur 50 Bunde gemacht, je nachdem die Umstände der Destination es erfodern. Die Verwaltung des Heues und Strohes wird auch insgemein einer andern Person aufgetragen als derselben, die den Beschluß der Getraid-Scheune hat, wenn anders die Rechnung mit Richtigkeit geführt werden und dem Fall ausgewichen werden will, da man sich auf jenen beruft, welcher zu eben demselben Magazin den Zugang hat; aus diesen und mehr andern Betrachtungen ist nothwendig, das Stroh in ein besonder Gebäude zu bringen, und zwar in dasselbe, welches zur Aufbewahrung des Heues bestimmet ist.

Das wird ein Gebäude seyn, welches nicht nur an sich trocken und lüftig, sondern auch zu keinen andern Bestimmungen eingerichtet ist, wobey das Heu in Gefahr kommen kann, Ausdünstungen an sich zu ziehen, wie z. E. leicht geschehen kann, wenn un-

ten

ten Pferd: oder Viehstallungen angebracht werden. Wir haben oben schon S. 491. uns über gewisse Bauvortheile erklärt, welcher man bey Anlegung der Heuscheunen mächtig werden kann, um die Trocknung des Heues zu befördern. Hier bleibt uns also von den Geschäften, die sich auf die Heuscheune beziehen, weiter nichts mehr übrig, ausser, daß dabey auch ein Platz ausgesondert werden muß, wo Stroh und Heu zu Häckseln geschnitten, und die Häckseln im Vorrath aufbehalten werden können, von deren Verfertigungs-Art sowohl als von dem Vorurtheile, daß Häcksel fürstlicher Pferde unwürdig wären, oben S. 487. schon soviel vorgekommen, als wir hier zu wissen brauchen. Indessen ist nicht nöthig, daß das Heu- und Stroh-Magazin ein grosses oder kostbares Gebäude sey, man kann beydes auch in freyer Luft auf Haufen bringen, die entweder mit Strohe bedeckt sind oder ein auf schwachen Pfeilern ruhendes Dach haben, und es ist, wenn das Heu-Magazin nicht genugsamen Luftzug hat, sehr oft das Heu unter solchen offenen Dächern weit besser verwahrt, und die Gefahr des Anzündens ist ungleich geringer, auch das Vieh frißt das in freyer Luft aufgeschoberte Heu viel lieber als das eingesperrte.

Bey einer nassen Heu-Ernde gilt dieselbe Trock-nungs-Anstalt in der Scheune, die wir oben S. 362. gesehen haben, man kann sie aber noch auf andere Art erweitern oder einschränken, wenn man Vacua dazwischen läßt, mit leichten Tonnen oder Kästen, die in den Haufen so eingepanset werden, daß man sie in der Folge leicht herausnehmen kann, wenn sich erst das Heu dichte zusammengesetzet hat. Diese ein-gepanßte hölzerne Körper werden dann in der Folge herausgezogen, dadurch entstehen Lücken in dem Haufen, aus welchem die Dünste herausziehen, dagegen der ganze Heuhaufen dadurch trockener wird. Gegen die Mäuse schlägt man auch vor, den Boden des Heu-Magazins mit Dornen und Farrenkraut zu belegen; ich habe keine Erfahrung davon; aber der Vorschlag verdient versucht zu werden, man kann auch die Abgänge und Spelzen des Flachses, die bey dem Brechen abfallen, mit untermischen.

Holz-Magazin.

Es ist in denjenigen Gegenden Teutschlands, wo man mit Holz und nicht mit Torf oder Kühmist feuert, wesentlich, daß auf den Domänen immer ein hinlänglicher Vorrath von Brennholz wohl unterhalten werde, es sey nun bey dem Gute selbst genugsame Holzung dazu, oder sie müsse gekauft wer-

werden. Die Stelle, wo der Holz-Vorrath aufbehalten wird, und worunter ich das Magazin verstehe, sollte freylich, gleichwie die Flachs-Darr-Anstalt, weit genug von den Wohngebäuden entfernet seyn, um sie ausser Feuersgefahr zu setzen. Allein! die täglich und stündliche Bedürfnis des Holzes, zumal zur Winters-Zeit, fodert hier eine Ausnahme, ohne welche die täglich und stündliche Herbeybringung des Holzes aus dem Magazin eigenen Anspann, eigene Wägen und eigene Leute erfodern würde.

Daher ist ein Holz-Magazin nothwendig, nicht zwar, daß es unter Dach stehe, denn es kann frey seyn, wie ein Garten, aber die Holzhaufen müssen doch, so geschichtet seyn, daß die oberste Schichten selbst ein abhängendes Dach formiren. Daß ein solcher Holz-Garten mit hohen Planken eingefasset und nach Umständen einer mehr oder weniger in Ansehung Dieberey-verdächtiger Nachbarschaft mit Schlössern an den Thüren und sonst wohl verwahret, dabey aber auch so geräumig sey, daß das Holz darin genugsame Lüftung habe, und nicht stockend oder faul werde; dieses alles versteht sich selbst. Ein solches Holz-Magazin kann aber doch, ob es schon nicht so entfernt von den Gebäuden seyn müßte, daß die Holzerfoderniße aus demselben

selben müßten beygefahren werden, einen so wenig als möglich gefährlichen Plaz einnehmen, etwan ausserhalb der Hofraums-Mauer gegen das freye Feld, wozu man jedoch durch die Hofraums-Mauer bequem genug kommen könnte. Dieser Plaz muß auch die Bequemlichkeit oder so viel übrigen Raum haben, daß die Knechte ohne sich zu hindern, das Holz zu den verschiedenen Bestimmungen der Wirthschaft spalten und kurz machen, und auch wieder auf besondere Haufen bringen können.

Weil auch immer auf jedem Gute Bau-Nothwendigkeiten vorfallen, die Stammholz erfodern; so wird ein jeder kluger Hauswirth, noch mehr jede ordentlich handelnde Domänen-Kammer dafür sorgen, daß auch eine Anzahl von verschiedenen Baustämmen, Dielen, Bretern, Rahmschenkeln, Dachlatten ꝛc. vorräthig gehalten werde. Dahin gehören noch andere Gattungen von Bauholz, die zu Einfassungen der Gärten, zu Ausdielung oder Pflökkung der Ställe ꝛc. angewendet zu werden pflegen.

Waschhauß.

Ohne Wäsche kann auch die Wirthschaft des allerkleinsten Kammer-Guts nicht bestehen. Nicht nur das Personale erfodert, in Ansehung der leinenen Kleidungsstücke, des Tisch- und Bette-Geräthes,

der

der Handquehlen ꝛc. eine gewisse sowohl zur Gesundheit der Menschen, als zu Erhaltung des leinenen Geräthes selbst, nöthige Reinlichkeit, die nur von dem öftern Waschen abhängt, sondern auch andere Anstalten erfodern von Zeit zu Zeit reine leinene Geräthe, besonders aber das Milchwerk, die Fenster in den Wohnzimmern ꝛc. Wenn ein Teich oder Bassin im Hofraume oder zunächst daran vorhanden ist, (worein aber keine Fische gesetzt werden müssen, weil diese von dem Seifenwasser und der Lauge, die dahin abfließt, krank werden oder sterben,) so muß auch das Waschhauß daran hingebauet werden, welches zum wenigsten ein Zimmer haben sollte, das im Winter geheitzt werden könnte, um da die Wäsche nicht nur trocknen, sondern auch plätten oder **mangeln** zu können, wozu also auch eine **Mangel**-Maschine oder **Rolle** gehört, deren hölzerne Struktur allgemein bekannt ist. Eine Person, männlich oder weiblichen Geschlechts, muß die Aufsicht darüber haben, von welcher alles gefodert werden kann, was zur Vollkommenheit des Geschäfts, zur Verhütung der Feuers-Gefahr bey dem Plätten, und zur Leitung des Holz-Aufwands gehöret. Die Kammer wird nach der Grösse und dem Umfange der Einrichtung genau voraus bestimmen können, wie viel Holz jährlich dazu nothwendig sey. Ausserdem, wenn das Kammer-Gut auf einem Dorfe

gele-

gelegen ist, hängt sich noch eine Polizey-Anstalt sehr bequem mit an, die an manchen Orten beobachtet wird, und überall beobachtet zu werden verdient, nehmlich, daß die sogenannte Pauck- oder Laugen-Wäsche aller Einwohner des Dorfes, etwan auf die Art, wie es mit den Gemeinde-Backöfen gehalten wird, in dem fürstlichen Waschhauß unter gewissen Bedingungen und Einrichtungen gewaschen werde. Es können auf diese Art die Wäschen verschiedener einzelner Haushaltungen zugleich und bey einem und demselben Feuer gewaschen werden, die sonst, wenn jede allein gewaschen wird, vielmal mehr Holz und Zeit erfodern würde. Es versteht sich jedoch, daß dieses den Unterthanen, in Ansehung dessen, was sie dafür bezahlen sollen, nicht eben so hoch oder noch höher zu stehen käme, als wenn sie ein jeder für sich in seinem Hause gewaschen hätte: der wesentlichste Vortheil ist die Holzsparnis, zumal in Orten, wo es klemm ist, und denn auch die Zeit; denn einem industriosen Landwirth ist der Gewinn der Zeit eben so wichtig als der unmittelbare Gewinn des Geldes.

Bleiche.

Ein Analogum der Wäsch ist die Bleiche. In Ländern, wo die Bleich ein Monopolium gewisser Gegenden oder Städte ist, da wird die Kammer nie

durch

durch ihr eigen Exempel vorangehen, eigene Bleichen zu haben. Indessen, wo dieses nicht ist, oder wo es auch ist, giebt es doch bey einer Landwirthschaft immer auch solche weniger feine leinene Geräthe, welche die Verschickung auf eine andere Bleiche dem Werthe nach kaum verdienen. In dieser Betrachtung sollte auf jedem Gut eine sichere Bequemlichkeit zur Bleiche seyn. Die Sonne thut dabey mehr als Wasser; aber eine Bleiche ohne Wasser ist doch auch sehr beschwerlich, gleichwohl nicht so widersinnig, als eine Bleiche ohne Sonne; denn in einem jeden Bauer-Hofraume kann gebleichet werden, wozu der Bauer das Wasser aus dem Bronnen schöpft. Das Hauptwerk kömmt darauf an, die Bleiche zur Nachtzeit liegen zu lassen; auf diesen Fall ist nöthig, daß der Ort, wo sie liegen bleibt, gegen Diebstahl gedecket sey; das sey nun ein besonders dazu bestimmter verschlüßiger Bleichhof, worinn zum wenigsten einige Hunde ledig gelassen werden können, die da laut werden, so bald Diebstahl versuchet werden will, oder sey, da dieses schon in das Grosse gehet, der verschlossene Hofraum selbst; das Leinen wird alsdenn unmittelbar auf den Grasboden, wenn so viel im Hofraume dazu übrig ist, ausgebreitet, meistens fehlt es aber daran, oder er ist zu unrein dazu; in diesem Falle werden die Leinwandstücke über Pfähle 1 bis 2 Fuß

hoch

hoch über der Erde gespannt und oft begossen; doch ist die öftere Begiessung nicht so sehr nothwendig, daß das Leinen immer naß und nie trocken seyn müßte, vielmehr trägt die Sonne ohne Wasser mehr zur Weisse bey als mit Wasser; denn alle Farben verschiessen an der Sonne und verbleichen, nur aber darauf kommt es mit an, daß das Leinen nicht an der Sonne verbrenne, und dazu ist nöthig, daß es begossen werde; durch eine allzuöftere Begiessung aber werden die Fäden faul und das Leinen kommt in einen Zustand, den man stockigt nennt. Aus diesen Grundsätzen der Bleiche kann jeder Kameralist die verschiedenen Aufwände beurtheilen, die auf einem Kammer-Gute berechnet werden wollten, vornehmlich aber, um eigene Leute zum Begiessen zu haben, die nach Tagen belohnet werden ꝛc. Denn diese sind offenbar unnöthig; mehr kommt darauf an, daß das Leinen von Zeit zu Zeit, zu halben oder ganzen Monathen ausgelauget, gerieben, oder gewalket und alsdenn wieder an die Sonne gebracht werde. Eigene **Seifenkochereyen** auf den Domänen-Gütern anzulegen wird hingegen nicht kameralisch seyn, weil, um gute Seife zu haben, ein groſses Consumo erfodert wird, wozu das Consumo eines Gutes zu klein ist. Auch würde das bürgerliche Seifenkocherey-Gewerbe zu sehr darunter leiden.

Kessel-

Kessel-Feuer.

Nicht nur zur Wäsche und zu Bereitung der Lauge ist nöthig, daß zum wenigsten ein genugsam geräumiger kupferner Kessel auf einem Hofe vorhanden sey, der immer besser im Waschhauß als in der Küche angebracht seyn wird, sondern auch die Viehefütterung, die besonders für milchende Kühe immer warm seyn sollte, erfodert eine solche Anstalt, wozu gar füglich der Kessel des Waschhauses genützt werden kann; und auch sehr viel andere ökonomische Geschäften erfodern einen Kessel, der nicht, wie z. E. Brau- oder Farbekessel, nur zu einzeln Bestimmungen, sondern auch zu allen andern Erfodernissen gemein brauchbar sey, wobey das Wasser nicht mit Farbe oder einer Materie gekocht wird, die etwa dem Kessel einen bleibenden starken Geruch gibt.

Fischbehältnisse.

Wenn die Fische eine Speise wären, die sich für den größten Theil des Landwirthschaftlichen Personals mit Nutzen gebrauchen ließe; so würde eine Fischgrube mit einem Uebergebäude oder ein verschlossener Fischkasten, der an einem laufenden Bronnen angebracht wäre, sehr wesentlich seyn. Allein! weil die Fische zur Sättigung nicht geschickt und überhaupt dem Bauernvolke, dem die Entgrä-

tung zu langweilig, auch wohl zu gefährlich ist, nicht angenehm sind; so kann man um so sicherer darauf rechnen, daß zur Consumtion des Gesindes keine Fische gebrauchet werden, ausser etwan so viel als sonst nicht wohl am Leben zu erhalten stehen möchte; damit will ich nicht sagen, daß dem Gesinde todte oder abstehende Fische gekochet werden müßten; aber es kann doch ohne allen Schaden der Gesundheit Fische essen, die aus Mangel des Wassers oder aus einem andern Zufalle, da sie etwan auf der Achse weit geführet und unterwegs ermattet, gestorben sind; und das sind die Fälle, wo sie auch für das Gesinde verspeiset werden können; wobey sich jedoch selbst versteht, daß auch immer ein einzelner Verkauf der Fische mit zugelassen werden müsse, weil die blosse Consumtion in manchen Fällen zu wenig seyn dürfte, allen Vorrath in der kurzen Zeit zu consumiren, den man, länger aufbehalten zu werden, aus gewissen sichern Kennzeichen, nicht für dauerhaft genug ansiehet.

Die allernatürlichste und sicherste Art, so viel Speißfische immer an der Hand zu erhalten, als für den Tisch des Verwalters, oder, nach Gelegenheit der Umstände, für den einzelnen Handverkauf nöthig seyn möchte, ist wohl ein im Fluß oder Teich schwimmender mit Löchern versehener und mittelst

einer

einer Kette an das Ufer angeschlossener versperrter Kasten. Hierzu wird nun zwar in der Nähe ein Fluß oder Teich erfodert; aber es ist auch eine leichte Foderung; denn es wird wenig Domänengüter geben, wobey nicht ein Fluß oder ein Teich wäre; ausserdem ist es auch leichter, ein bassin im Hofraum oder nicht weit davon anzulegen, um an dem Ufer desselben einen Fischkasten anzuhängen, als einen eigenen Fischteich oder ein Fischhauß zu bauen; denn in jenem Falle würde bey einer jeden geringen Consumtions-Erfodernis allezeit der ganze Teich abgelassen werden müssen.

Es ist auch allemal unkameralisch, viele Fische in engen Behältnissen zum Speise-Vorrath aufzubehalten, weil sie nie darin besser, sondern täglich leichter und magerer werden. Daß daher auf jedem Domänengut eine Fischwaage unterhalten werde, um nicht nur die Einnahme, sondern auch die Abgaben genau bestimmen zu können, das folgt aus dem Zusammenhange des Gegenstands mit der ganzen Verwaltungs-Rechnung. Diese Waage sey in der Küche, im Speise-Gewölb oder wo es sey angebracht, der Nutzen davon wird allezeit dieser seyn, daß die Consumtion, und das durch den Tod und das Magerwerden der Fische verloren gegangene Gewicht genau bestimmt, und die Haus-Dieberey, zumal

unter denjenigen Personen, die den Zutritt zu dem Fischkasten und dem Verschlusse desselben haben, zurücke gehalten werde.

Die Krebse hingegen können leichter an laufenden Bronnen in Trögen aufbewahret werden, sie erfodern aber einige Fütterung mit Waizenkörnern, oder auch von zerrissenen kleinen blutigen Fischen; indessen werden sie bey aller solcher Fütterung doch magen; und weil Krebse keine wirthschaftliche Speise abgeben, weder gegen Hunger noch gegen Durst helfen, das Gesind aber nicht einmal im Stand ist, sie mit Bequemlichkeit zu essen; so müssen die Krebse, die wenige Consumtion des Verwalters etwan ausgenommen, die ihm nach Pfunden bestimmt werden möchte, immer als ein Verkaufs- und nie als ein Consumtions-Artikel auf solchen Gütern angesehen werden, wo viele Krebsbäche sind und also auch viele gefangen werden können. Das sicherste in solchen Fällen ist die Verpachtung; dann kann der Verwalter von dem Pachter kaufen, was er will, und die Kammer setzt dem Verwalter etwas an Gelde dafür aus; denn man kann ein sehr gut besoldeter Verwalter seyn, und dieser guten Situation ungeachtet doch keinen einzigen Krebs zur Besoldung haben.

Ueberhaupt kann man hier auf eine Betrachtung über die Fisch- und Krebs-Besoldungen stossen, die in so manchen Orten Teutschlands noch eingeführt sind, mir aber sehr unwirthschaftlich vorkommen. Da sind der Gerichtshalter, der Pfarrer, die Schulbediente, der Küster, die Altarleute, die Gerichts-Unterbediente, die Schulzen und Heimbürgen, die Jäger, Förster, die Nachtwächter, Hirten, Fluhrschützen ꝛc. deren ein jeder an dem Tage des allgemeinen Fischzuges so viel Fische öfters zur Besoldung erhält, daß er einige Wochen lang sich alleine von Fischen ernähren könnte, an statt, daß alles in den ersten zwey oder drey Tagen, wie meistens die Erfahrung lehret, im Schmaus aufgezehrt wird. Die Hälfte des Wehrts solcher Besoldungs-Fische würde einem jeden dieser Menschen ungleich nützlicher seyn, wenn ihm diese an Geld bezahlet würde, um sich seine Fisch-Nothdurft zu kaufen, wenn und wo er will, und die Kammer würde sich besser dabey befinden, nicht nur deswegen, weil sie die Hälfte dabey gewönne, sondern weil doch insgemein die Fischereybediente bey der Austheilung der Besoldungen an die Diener durch eine Art von Herkommen so freygebig sind, daß derjenige, der z. B. 50 ℔ Fische an 25 Stükken haben soll, deren wohl 70 oder 80 ℔, obschon auch nur an 25 Stücken empfängt; anderer öfters ins Lächerliche gehender Aufrechnungen, die alle

abgeschafft werden müßten, zu geschweigen, da bald für schwangere lüsterne Weiber, bald für die an den Teich anstossende Aeckerbesitzer, bald für vorbeyreisende Handwerks-Pursche, und denn, was das wichtigste ist, öfters, in grosser Centner-Anzahl, eine Menge der so eben gefangenen Fische wieder **als ungefangen** oder **zurück in den Teich geworfen** ꝛc. in Ausgab aufgerechnet werden. Wenn also z. E. aus einem Teiche 40 Centner Fische gefangen werden, und der Verwalter hätte mit seinen Unterbedienten die unlöbliche Absicht, sich ein paar Centner Fische zuzueignen; so kann er nur 10 Centner davon, als noch **nicht vollkommen verspeißbares Gut**, welches noch nicht stark und leibig genug ist, wieder zurück einwerfen, oder, wie man technischer spricht, **aufwerfen** zu lassen bestimmen; denn hängt es von seiner mehrern oder mindern Redlichkeit ab, jene 10 Centner wirklich, oder nur 8. 9 Centner aufwerfen zu lassen, und das übrige sich zuzueignen. Die eingeworfene Fische wachsen entweder in dem künftigen Jahr um die fehlende zwey Centner oder noch mehr, und dann heißt es **in jenem** Falle: sie sind nichts gewachsen; und in **diesem**: sie sind wenig gewachsen, oder sie sind gar erfroren, oder den Raubvögeln zu Theile geworden.

Auf diese kleine Ausschweifung bin ich deswegen hier gerathen, weil sie mit dem Zirkel des Verwalters, so weit er sich auf seine Hausgeschäfte beziehet, näher zusammenhängt, als mit der ganzen Materie von der Fischerey, worauf wir erst künftig im Thierreiche kommen werden.

Miststellen.

Ich hatte oben schon, von S. 792 an, bequeme Gelegenheit, von der Anlage der Miststellen zu reden, indem ich die verschiedene Viehställe untersuchte, auf welche sich die Miststellen meistens beziehen. Allein! weil man auch in Häusern Miststellen findet, wo man keine Viehzucht hat, indem der Begriff des Quarks der weitste Begriff unter allen Begriffen ist; so verdient der Gegenstand allerdings eine eigene Behandlung, um aus natürlichen Erfahrungs-Sätzen die richtigste und bequemste Bau-Art bestimmen zu können.

Die wesentlichste Substanz des Düngers ist Salz, sowohl was in den Pflanzen oder in dem Blut und Excrementen der Thiere schon sitzt, als auch womit die Luft geschwängert ist. Dieses flüchtigere Luftsalz wird von dem weniger flüchtigen thierischen oder Pflanzensalze, wie Salpeter, angezogen.

Eine gute Dünger-Grube muß also zu zwey Haupt-Absichten geschickt seyn, daß 1) der Dünger mehr dicht als mit Wasser verdünnet sey, um die Gährung so wenig als die Anziehung der flüchtigern Salztheile aus der Luft zu hindern, 2) die Sonne den Mist nicht austrocknen und verbrennen könne. Aus diesen beyden Augen-Punkten lassen sich alle bekannte und noch nicht bekannte Einrichtungen guter Dünger-Gruben erklären, sowohl um allen möglichen Urin (welcher die Salzanziehendste Dünger-Art ist,) darauf zu leiten, als auch wo möglich alle Zuflüsse von gesammelten Schnee- und Regen-Wasser abzuhalten, und den Platz durch herumgesetzte Bäume oder auf andere ähnliche Weise zu beschatten; denn eine ordentliche Bedachung darüber zu machen, wie einige zwar aus sehr guten Gründen vorgeschlagen haben, um zugleich heimliche Gemächer und ein Stroh-Magazin anzubringen, würde meistens in kameralischen Verstande zu kostbar, und der Nutzen würde doch schwankend seyn; die Bedachung würde immer von Zeit zu Zeit viel zu unterhalten kosten, und das Stroh würde von den aufsteigenden Dünsten einen Geruch annehmen, der zum wenigsten zum Futterschneiden nicht passen möchte. Die heimliche Gemächer des gemeinen Gesindes sind auch bey der Landwirthschaft nichts weniger als heimlich, folglich keiner künstli-

chen

chen oder zierlichen Bedachung werth, sondern in einem Winkel bey dem Stalle leicht anzubringen.

Also eine mit Bäumen besetzte Dünger-Grube ist in meinen Augen nicht nur eben so geschickt, das Austrocknen von der Sonnenhitze zu verhindern, sondern ist auch sogar noch geschickter die Anziehung der flüchtigern Luftsalze zu befördern, weil die Vereinigung alsdenn auch horizontal erfolgen kann; denn man braucht sich nur auf einen Augenblik statt der Luftsalze, Regen oder Nebel, oder Schnee ꝛc. zu gedenken, und man wird leicht begreifen, daß eine bedachte Miststelle ungleich weniger berechnet, benebelt oder beschneyet seyn wird als eine offene.

Inzwischen ist nicht zu läugnen, daß die Bauart der oberteutschen allzu feuchten und der niederteutschen allzutrockenen Mistställen noch wichtiger Verbesserungen bedarf, worunter wohl diejenige, die der seel. Geheimde-Rath Reinhard *) vorgeschlagen hat, vorzügliche Achtung verdient, so viel nehmlich diejenige Abtheilung oder dasjenige abgetheilte Fach der Miststelle betrift, wohin sich

*) S. Reinhards vermischte Schriften. Frankf. und Leipz. 1765. 26tes Stück.

alle überflüßige Näſſe hinabziehet, die aber aus der Tiefe von Zeit zu Zeit durch Schaufeln, faſt auf dieſelbe Art, wie die Bleichen beſprützt zu werden pflegen, wieder heraufgeſchöpft und auf den trockenen Dünger verſprützet werden ſollte. Um meinen Satz zu erläutern, daß auch eine Dünger-Grube ohne thieriſche Exkrementen wohl beſtehen könne, will ich die Dinge angeben, die den Inhalt einer ſolchen Grube auf einem Land-Gute, das den Stall-Miſt vielleicht anderwärts hinverkauft hätte, (zwar eine höchſtfalſche aber doch nicht unerhörte Wirthſchaft,) ausmachen können. Aus dem **Mineral-Reiche**: Maulwurfs-Erde, Schlamm aus den Gräben, Raſen, (Gips, Märgel, gehören zwar auch hieher als kräftige mineraliſche Dünger-Mittel, aber doch nicht in die Dünger-Grube, weil ſie unmittelbar auf das Land gebracht werden und auf dieſe Art ſicherer wirken), abgefallener Mauerkalch. Aus dem **Pflanzenreich**: Holzerde, Sägeſpäne Späne von Holz- und Zimmer-Plätzen, Gerber-Lohe, leinene Lappen, Tannen-Nadeln, Laub, Schilf, Rohr, Heublumen *), Krautſtrünke und Abgänge, Kraut- und Kohlwurzeln, ausgelaugte Aſche, Ruß,

(Sott)

*) Heublumen werden ſonſt insgemein als ein köſtliches und nährendes Schneide-Futter angeſehen. Allein! man will bemerket haben, daß

(Sott), Spitzen von Hanf und Flachs, Kraut von Grundbirnen, und denn endlich alle Arten Stroh. aus dem Thier-Reiche: Blut, Eingeweide, Haare geschlachteter Thiere, wollene Lappen, krepirtes Geflügel, Geflügel-Mist und Federn, abgeschabte Haare von gegerbten Häuten, Pferdehuf, altes verdorbenes Lederwerk ꝛc. Diese dreyerley Reichs-Produkten immer sorgfältig gesammelt und mit eingeleiteter auch aufgegossener Mistlache in Fäulnis und Gährung gesetzt, gibt alleine schon hinlängliche Düngung; aber in den gewöhnlichen Wirthschaften verachtet man die meisten dieser Dinge oder schätzt sie nicht werth, sich besonders darum zu bemühen, besonders was die Beybringung der Erde aus den Maulwurfs-Haufen und des Schlamms aus den Gräben betrift; und die andern Dinge lässet man lieber ausser der Miststätte zertreten und unnützlich vergehen, an statt, daß man von den Einwohnern so mancher Städte, die kleine Feldstücke haben, die Industrie lernen sollte, durch eine beständige Reinlichkeit der Strassen und der Häuser sich die Mittel zu verschaffen, um die Dünger-Gruben

daß die Saamkörner unverdaut wieder aus dem Leibe der Thiere gehen; da denn, wenn sie durch den Dünger auf Getraid-Aecker gebracht werden, Unkraut daraus wird.

ben anzufüllen, ohne sich von einer phlegmatischen Genügsamkeit mit dem Gedanken einschläfern zu lassen, daß der Viehe-Mist aus den Ställen über alle diese Flickwerke und Zusammenstoppelungen erhaben sey. Das sey er immer. Um so viel besser wird sich die Wirthschaft dabey stehen, um so viel mehr Land wird der Verwalter düngen können, um so viel weniger wird er zu brachen nöthig haben, um so viel besser werden seine Ernden seyn, und um so viel Beyfalls würdiger werden seine Verdienste seyn, je mehr er durch den Viehe-Mist die Menge des andern Mistes vermehren wird; denn wer es einmal so weit gebracht hat, jährlich mehr Dünger zu machen als seine Länderey bedarf, der hat schon gleichsam die Hälfte der dazu erfoderlichen neuen Länderey acquirirt. So viel hängt meistens von dem Bau der Miststelle ab. Wenn diese nach einem wohlerwogenen Verhältniß aller Möglichkeiten der Düngersammlung geräumig genug angelegt wird; so ist der Verwalter schon dadurch selbst gleichsam gezwungen, auf ihre beständige möglichste Füllung allen Fleiß anzuwenden, fast wie die Bienen, die durch einen weiten Raum ihres Korbes mehr als durch einen engen angetrieben werden, mehr zu bauen und weniger zu schwärmen.

Sicher-

Sicherheits-Anstalten gegen Feuers- und Diebstahls-Gefahr.

Man hat auf den Gütern und überhaupt im gemeinen Leben manche doppelseitige Anstalten, die auf mehr als eine Absicht hinzielen, wenn sie nehmlich auf Elementen sich beziehen, die uns auf mehr als eine Art nützlich sind; wie z. E. das **Wasser**, das wir zur Bequemlichkeit, aber auch zum Feuerlöschen, und die **Lichter**, die wir um die Nachtarbeiten dabey zu verrichten, zugleich aber auch gebrauchen, um uns gegen Feuer- und Diebs-Gefahr vertheidigen zu können. Diese beyderley Bedürfnisse wollen wir vorerst untersuchen, ehe wir zu den einseitigen Anstalten fortschreiten.

Bronnen.

Ein Landgut ohne Bronnen im Hof-Raum ist wie eine Mühl ohne Wasser. Nicht nur für die Küche ist, wir wir oben S. 774. und 776. schon angenommen haben, ein Bronn im Hof-Raum nöthig, sondern auch noch für hundert andere Bedürfnisse der Menschen und des Viehes.

Auf jeder Stelle in jedem Lande kann man endlich auf Wasser in der Erde kommen, wenn man Mühe und Kosten anwenden will, tief genug hinab zu graben. Allein! eben diese Ungewißheit des

Ver-

Verhältnisses zwischen Nutzen und Aufwand ver: ursachet doch, daß man auf einem Terrain, das we: nig oder keine Bronnen hat, und die also sehr tief gesucht werden müßten, lieber entlegenere Quellen durch Röhren beyzuleiten sucht; wobey man noch den Vortheil mit verknüpfen kann, daß das Wasser im Hofraum an mehr als einer Stelle springen kann und nicht jedesmal geschöpft zu werden braucht. Weil es aber doch Gegenden geben kann, wo das Herbeyführen springender Wasser zu beschwerlich oder zu kostbar fallen könnte, oder neben dem sprin: genden Wasser, welches etwa nicht in genugsamer Menge, sondern nur zur Zierde im Garten oder Hofraume spränge, doch noch Schöpf: oder Ziehe: Bronnen nöthig wären; so ist für den Kameralisten für solche Fälle genug, zu wissen, daß alle Bronnen oben weiter als unten seyn müssen, damit die un: terirrdischen Dünste genugsamen Raum und Zug haben, sich nach der Höhe zu bewegen, da sie auser: dem das Wasser verunreinigen und vergiften können, davon die gewöhnlichste Probe diese ist, wenn ein hinabgelassenes brennendes Licht unten verlischt; so bald sich dieses ereignet, so ist es ein Zeichen, daß der obere Abzug zu eng ist und entweder erweitert oder noch ein Nebenabzug (Nebenschacht) angebracht wer: den muß. Eine andere Bronnen: Bauregul ist diese, daß, wenn man endlich die Quelle gefunden hat, sie

nicht

nicht mit Kalk oder Kalksteinen unten ausgemauert werde, weil dadurch entweder das Herausquellen des Wassers unterdrückt, oder das Wasser trüb gemacht und verderbt werden würde, sondern grosse platte Sandsteine müssen genommen werden, um den Grund des gegrabenen Bronnen damit so zu belegen, daß das Wasser zwischen den Fugen heraufquellen kann. Manche Quellen sind so stark, daß sie dem ungeachtet noch mit solcher Stärke zwischen den Fugen der Steine heraufsprudeln, um die höhern Wände des Bronnen-Raums auszuwaschen und loszumachen. Auf diesen Fall kann auch der Bronnen, so weit die Gewalt des Wassers heraufsteiget, mit Pfälen von Eichen- oder Erlenholz ausgefüttert werden.

Ist man erst so weit, so hat man genug; die Anstalt, das Wasser heraufzuschöpfen, muß alsdenn auf einem Landgute so einfach als möglich seyn, ohne künstliche Ventil- oder Pumpwerke, die kostbar anzuschaffen und noch kostbarer zu unterhalten sind. Entweder eine hölzerne oder steinerne, viereckigte oder runde Brüstung und ein Eymer an einer Stange befestigt, die mit dem Ende oben herauf reicht, und die Brüstung oben mit einem zweygetheilten Deckel verschlüßig, oder über die Brüstung noch eine kleine Bedachung und unterhalb derselben

einen

einen Flaschenzug, worin zwey Eymer an zwey Enden eines Seils oder einer Kette gehen (welche Art jedoch für ein Landgut mir auch schon zu weit von der natürlichen ökonomischen Einfalt abweicht) das sind unstreitig die vorzüglichste hydraulische Landwirthschafts-Maschinen. Alle übrige Kunst-Pumpwerke, der Schwengel werde auf und nieder oder zur Seite bewegt, oder der Eymer werde durch einen Häspel oder durch ein Rad herauf gedrehet, sind für die Landwirthschaft zu beschwerlich, die eine wie die andere Art kostet wegen ihrer Zusammensetzung und Veränderlichkeit viel zu unterhalten.

Noch eine Bemerkung für den Kameralisten gehört hieher, daß die gewöhnliche Weise, in neugegrabene oder gereinigte Bronnen einen Scheffel Küchensalz zu werfen, ein unnöthiger Aufwand ist. Die Absicht davon soll seyn, das Wasser zu reinigen, aus welchem sich die Unreinigkeiten in das Salz ziehen sollen. Allein! wenn das von Unreinigkeiten gesättigte Salz nicht zurück aus dem Bronnen heraufkommt, so gibt es endlich seine Unreinigkeiten dem Wasser wieder, und die Viehetränke leidet unvermerkt darunter. Es ist kein Glück im Stalle, das Vieh ist immer krank, und niemand weiß, daß der Bronn daran Schuld hat. Sicherer würde es also zwar seyn, das Salz

nicht

nicht blos in den Bronnen zu schmeissen, sondern in einen Sack zu füllen, denselben in den Bronnen auf etliche Tage lang zu hängen, da sich die Unreinigkeiten in den Sack hineinziehen würden, mit welchem sie alsdenn herausgezogen werden könnten. Allein! wenn der Bronn nicht rein ausgeschöpft, und dieses nicht von Jahren zu Jahren wiederhohlet wird, so hilft weder das eine noch das andere zu einer vollkommenen Reinigung, sondern der Kameraliste kann gerade zu alles Salz, das in die Bronnen geworfen wird, als vergeblich einziehen, und dagegen fleißigere Ausschöpfung fodern; dadurch wird noch eine andere Absicht erreichet, daß der Bronn auch vom Ungeziefer gereiniget wird, ohne daß man nöthig hat, auf eine ekelhafte Weise, wie einige vorgeschlagen, auch wohl versuchet haben, Aale und Krebse in die Bronnen zu setzen, damit das Ungeziefer von diesen verzehret werden möge.

Indessen wenn auf einem Gute kein **springender Bronn** angelegt werden kann, so wird der Kameraliste schon um der ökonomischen Bequemlichkeiten willen dafür sorgen, daß doch in dem Hof-Raum immer eine hinlängliche Wasser-Sammlung vorhanden sey, ihr Zufluß entstehe vom Regen-Wasser, wie die Cisternen auf den Berg-Festungen, oder

werde aus dem Schöpf-Bronnen durch angelegte Rinnen von Zeit zu Zeit unterhalten; denn dergleichen Bassins sind bey einer Wirthschaft zu mehr als einer Bestimmung, die sich bald auf Reinigung der Gefässe, der Wäsche, des Wagenwerks und Geschirrs, bald auf die Unterhaltung der Enten und dergleichen Geflügels, bald aber auch auf die Schwemme der Pferde und anderer Haushaltungs-Thiere beziehen, sehr wesentlich.

Wenn aber auch von allen diesen Bestimmungen keine einzige wesentlich wäre; so würde schon die Möglichkeit der Feuers-Gefahr allein erfodern, durch ein solches Bassin sich gegen sie zu bewahren, es mag nun dasselbe seinen Zufluß durch einen Spring-Bronnen oder durch Cisternen erhalten.

Lichter.

Auch die Lichter haben eine doppelte Bestimmung; denn obschon zur Sommers-Zeit bey einer Landwirthschaft die Lichter entbehrlich seyn mögen, weil die Nächte sehr kurz sind, und alle Geschäfte bequem bey Tage verrichtet werden können; so ist doch dieses nur eine sehr kurze Zeit im Jahr, da in den übrigen Monathen, welche den grösten Theil des Jahres ausmachen, die meisten Morgen-Arbeiten in der Scheune und im Stalle, Treschen, Füttern,

tern, Melken, Anspannen, Brod-Backen ꝛc. bey Lichte geschehen. Aber auch, alle diese Licht-Erfoder-nisse nicht gerechnet, führet die Abwendung der Feuers-Gefahr alleine schon die Nothwendigkeit der Lichter mit sich, solcher Lichter nehmlich, die nicht an sich selbst gefährlich sind, sondern dazu dienen um die Feuers-Gefahr, wo sie befürchtet wird, auf-suchen und dabey sogleich unterdrücken zu können, an statt, daß man in solchen unerwarteten Fällen Lichter zu Hülfe nimmt, wie man sie am nächsten findet, verwahrt oder unverwahrt, Holz oder Reißig, und dadurch erst Gefahr, dahin bringt, wo sie noch nicht war. Gesetzt auch die Feuers-Gefahr hätte schon so sehr in der Nacht überhand genommen, daß das Retten der Habseligkeiten dringender wäre als das Löschen, und man hätte nicht Lichter genug im Hauß, um die Rettung anzuordnen und zu leiten, wie übel würde man daran seyn, wenn es im Hauß an Lichtern und Laternen fehlte!

Eine jede Kammer sollte daher allgemein ver-ordnen, daß auf allen Domänen-Gütern, sie liegen mitten im Dorf oder ausserhalb demselben, zur Zeit, da der Mond nicht scheinet, in jedem Hof-Raum ein, in der Mitte aufgestecktes, helles Laternen-Licht von Oel oder Fett zur Nacht-Zeit unterhalten würde, nicht nur aber im Hof-Raume, sondern auch in

einem obern Zimmer des Verwalters, es sey sein Schlaf-Zimmer oder Wohn-Zimmer, müßte immer ein Licht brennen, welches die Fenster erleuchtete, die in der Ferne von Dieben geschehen werden können, welche Lust hätten, einzubrechen, oder Feuer einzulegen, dadurch aber sich überzeugen würden, daß entweder noch Personen wachend sind, oder doch leicht erwachen, und wenn sie erwachen, also gleich zur Sicherheit und Vertheidigung gefasset seyn können. Diese Fälle mit der ökonomischen Erfodernis zu den Nacht-Arbeiten verglichen, ist der Lichter-Artikel bey jeder Wirthschaft allezeit ein sehr wesentlicher Artikel.

Talg-Lichter aber müßten auf einer Wirthschaft gar nicht zugelassen werden, theils weil das Oel-Licht an sich schon viel weniger kostet, theils aber auch, weil die Bereitung der Talg-Lichter, wenn sie nicht sehr in das Fabrikenmäßige Grosse gehet, nie einen wahren Vortheil bringt, sondern die Lichter meistens wohlfeiler gekauft, als selbst bereitet werden können. Man kann auch von Oel, das man selbst baut, und nicht übel riecht, z. E. Bucheckern, Mohn, Rübsen, Lein ꝛc. die Lichter-Consumtion so zierlich einrichten, daß auch der Verwalter und seine vornehmste mit den feinesten Nasen versehene Gäste nichts dagegen einzuwenden

haben

haben müssen; denn, von den in unsern Tagen bekannt gewordenen mannichfaltigen Lampen und Pump-Maschinen, welche entweder die äusserliche Gestalt eines Talg- oder Wachs-Lichts, oder doch sonst eine zierliche Figur haben, nichts zu gedenken, ist dieser einzige Grundsatz hinlänglich, daß ein baumwollener Tacht, durch geschmolzen Wachs gezogen, eine ganze Nacht hindurch ohne geschneüzt zu werden, und ohne den 6ten Theil eines Zolls von seiner Länge zu verlieren, in Oel schwebend immer gleich helle brenne. Es gehört also wenig Witz und Erfindung dazu, auf einem Gute solche Leuchter einzuführen, wobey die Lampe in einem Glase hellebrennend erhalten, und ohne Gefahr zu verlöschen auch herumgetragen werden kann. Und dann kann der Talg mit grösserem Nutzen ausgekocht, an die Lichter-Fabrikanten verkauft, die vom Schmelzen überbleibende fette Reste hingegen, die an einigen Orten **Krieben** genennet werden, können mit Vortheil in der Haushaltung angewendet werden; man kann die Speisen des Gesindes damit fett machen, und für das Gesind sind sie sogar Leckerbissen, daß sie solche auch wie Butter oder Mus auf dem Brod essen, versteht sich jedoch, wenn der Talg noch frisch ist; von altem Talg aber sind solche Reste immer noch Ergötzlichkeiten für die Schweine.

Indessen wenn man gleichwohl zu einigen Absichten eine gewisse Menge Talg-Lichter auf dem Gute braucht, und schon die Einrichtungen um sie zu verfertigen vorhanden sind, sie mögen nun auf die gemeinere Weise durch mehrmaliges Eintauchen der von einem Teller vertikal herabängenden Tächte, was man eigentlich **Lichtziehen** nennet, oder durch Eingiessung in blecherne oder gläserne **gleichweite** Formen (anstatt daß die gezogene Lichter eine **kegelförmige** Figur annehmen,) bereitet werden wollen, so kommt es darauf an, daß die Kammer fest setze, wieviel Garn zu jedem Achtels- oder Viertels-Centner, und wie viel Talg zu diesem Verhältnis genommen werde, fest setze, wie viel Abgang davon abfallen könne; und wie viel Lichter also dem Gewichte nach erlangt werden müssen. Das Hauptwerk kommt darauf an, überall auch sogar zu Bestimmungen, die zu geringe dazu scheinen möchten, das Baumwollen Garn dem leinenen vorzuziehen, und die Tächte, wo nicht in geschmolzen Wachs zu tauchen, doch mit Wachs zu bestreichen; denn man erlangt dadurch den Vortheil, daß die Tächte dünner werden, folglich auch weniger Talg erfodern um zu brennen, ohne daß die Helle des Lichtes darunter leidet, eine grosse unstete Licht-Flamme erleuchtet auch vielweniger als eine kleine sich immer gleichbleibende Flamme, welches die Erfahrung der gemei-

nen

nen Bauer: Häuser bewähret, in welchen Späne angezündet werden, um die ganze Stube zu erleuchten; niemand wird bey diesem Span: Lichte, so flammend es auch seyn mag, schreiben wollen; man setze dafür ein Oel: oder Talg: Licht auf den Tisch, gesetzt, daß es auch eine 6 mal kleinere Flamme machte; der Schreiber und alle andere Einwohner der Stube werden doch mehr dabey sehen, als sie bey dem Span: Lichte gesehen hatten.

Feuerlöschungs: Geräthe.

Es gehört zwar unter die Landes: Policey: Anstalten, auf dem Lande mancherley Feuerlöschungs: und Verwahrungs: Mittel anzuordnen; und wo diese in einem Lande schon allgemein sind, da hat die Kammer nicht Ursache über die Veranstaltung zu raffiniren, sondern sie wird vielmehr die Verordnungen der Landes: Regierung am ersten pünktlich befolgen, um dem Volke mit guten Beyspielen vorzuleuchten. Aber welche sind doch die Länder, wo die Feuerlöschungs: Anstalten so vollkommen wären, daß die Kammer auf ihren Domänen: Gütern dabey stehen bleiben könnte? Ohne uns also hier in den allgemeinen Polizey: Zirkel zu tief einzulassen, weil wir uns vorbehalten, zur andern Zeit davon mehr zu sagen, wo indessen uns die Abhandlung des H. D.

Glasers zu Suhl *) die sehr viel lehrreiche und näherer Betrachtung würdige Bemerkungen enthält, dazu vorbereiten mag, wollen wir uns nur mit der Angabe der auf die Feuerlöschung zielenden Geräthe begnügen, da bey jedem Domänen-Gute 1) eine Glocke auf dem Hause seyn sollte, nicht nur um die Leute nach dem Glockenschlage überhaupt zur Arbeit zu gewöhnen, sondern auch um durch gewisse den nächsten Nachbarn bekannt zumachende Arten von Glockenschlägen alsofort Lärm machen zu können, damit der nächste beste Nachbar sogleich bey der Kirche und sonst weitere Ankündigung und Hülf-Anrufung veranlassen könne. Auf sehr vielen Gütern findet man ohnedem schon Glocken, entweder bey der Uhr oder bey der Kapelle, oder um der Gerichte willen. Aber die Kammer möchte auf einem solchen Gute so wenig Jurisdiction haben als sie wollte, wenn es etwan ausserhalb dem Territorium gelegen wäre, so kann ihr doch so wenig als einem jeden privato verwehrt werden, an das obere oder untere Stockwerk des Hauses eine Schelle anzubringen, so klein oder so gros als sie solche haben

*) S. J. Friedr. Glasers ꝛc. mit Anmerkungen und Zusätzen erläuterte und verbesserte Preißschrift, wie die Feuerlösch-Anstalten ꝛc. zu verbessern sind. Leipz. 1775. 8.

haben will. Denn so wenig man ihm verwehren kann, in sein Hauß sich eine Orgel anzuschaffen, eben so wenig kann man ihm wehren, eine Glocke für seine Hausthür zu hängen, gesetzt sie wäre auch so gros als ein Korn-Scheffel. 2) Eine Feuer-Spritze, die zum wenigsten ein paar Eymer Wasser halte, mit oder ohne Schlauch, nebst dem dazu gehörigen Wasser-Pottiche, zum tragen, oder zum schleppen; 3) wo möglich, eine Maschine, wodurch das Feuer so lang es nur noch in einem einzigen Zimmer oder Stockwerk des Hauses ist, mit Gewalt danieder geschlagen, und gedämpfet werden kann. Wer die Kräfte des Schies-Pulvers in solchen Fällen kennt, der wird leicht darauf verfallen, vorzuschlagen, daß auf dem Gut eine Tonne so zugerichtet werde, daß sie oben offen sey, und im Mittel-Punkt einen bis oben heraufgehenden hohlen mit Pulver gefüllten Wasserfesten Cylinder von etwa 1 oder $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchschnitte habe; um diesen Cylinder herum wird das Faß mit Wasser angefüllet, und dann zugespündet, jedoch so, daß zu der Pulver-Röhre eine Communication oder Brand-Röhre durch den Deckel heraus gehe, vermittelst welcher das Pulver entzündet und die Tonne mit einem grossen Knall in Stücken zerschlagen, folglich dadurch und durch das damit versprützte Wasser das Feuer gedämpfet wird. Es versteht sich hiebey von

selbst, daß die Tonne so gestellt werden muß, damit die Wirkung am rechten Ort erfolgen kann. 4) Eine sichere bedachte Stelle, worunter offene Tonnen, die beständig mit Wasser gefüllt sind, stehen und eine Anzahl lederner Feuereymer, Leitern und Hacken hängen können. 5) Ein feuerfestes trockenes Gewölbe, worin nicht nur zu aller Zeit die wichtigsten Papiere, Rechnungen und Urkunden aufbewahret, sondern auch bey einbrechender Gefahr andere kostbare Dinge, Schränke, Coffres ꝛc. geflüchtet werden können.

Die **Electrische Stangen**, die gegen zündende Blitze in unsern Tagen vorgeschlagen werden, gehörten auch hieher, wenn eine Kammer den Vorsatz hätte, sie setzen zu lassen. Wir wollen es aber, da die Sache noch zu neu ist, bey dieser Bemerkung vorerst bewenden lassen. Von den **Feuer-Assekuranzen** liesse sich zwar hier auch etwas sagen, daß nehmlich die Kammer dafür sorgen wird, die Gebäude bey einer Societät immatrikuliren zu lassen; allein! das gehört in strengem Verstande nicht zu den Verwahrungs- sondern zu den Schaden-Ersetzungs-Anstalten; und überdem wird künftig bey dem Gegenstande der Polizey mehr Gelegenheit seyn, über die Materie der Feuer-Assekuranzen Betrachtungen anzustellen. An die Verwahrungs-Anstalten gegen das Element des Feuers gränzt auch die Verwahrungs-Anstalt gegen **Regen.**

Nicht

Nicht daß der Regen, überhaupt betrachtet, ein odiosum quid wäre, wogegen man sich in der Landwirthschaft zu verwahren hätte, sondern es ist allein von Ueberschwemmungen die Frage: Wie ein Landwirth sich durch provisorische Einrichtungen gegen den Schaden verwahren kann, der mit den meisten Ueberschwemmungen verknüpfet ist? Zwar können dergleichen Zufälle den Feldern insgemein schädlicher seyn als den Häusern, und in so ferne trift dieser Gegenstand hier nicht nur die Gebäude, sondern öfter die Felder, von denen jedoch hier nicht mehr die Rede ist. Wir wollen aber doch bey Gelegenheit der Gebäude von der **Ueberschwemmung** der Felder soviel mitnehmen, als wir auf der Gränze erreichen können.

Das Hauptwerk kommt bey den Gebäuden darauf an, daß, wenn sie ihrer Lage nach im Frühling und Herbst Ueberschwemmungen ausgesetzt sind, diejenige Seite, von welcher der Zufluß herkommen kann, entweder mit einer dichten tief genug gegründeten steinernen Mauer verschlossen, oder durch ein Pfalwerk dem Wasser ein sicherer Durchgang angewiesen und zu dem Ende in der Mitte des Hofraums ein geräumiger Canal unterhalten werde, wodurch das Wasser einen freyen starken Abzug habe.

Eben

Eben diese Vorsichtigkeit gilt auch bey den Aeckern und Wiesen, da nehmlich von der Seite, wo die Ueberschwemmung oben hereinstürzen kann, an dem Land ein genugsam tief und breiter Graben ausgeworfen und dem Wasser an dem unschädlichsten und bequemsten Ende ein hinlänglicher Abzug angewiesen werde.

Sonst gehört auch in den der Ueberschwemmung besonders ausgesetzten niederteutschen Marschländern, wo Abzüge und Kanäle sehr schwache und unhinlängliche Mittel seyn würden, die dort allgemein übliche Anstalt hieher, daß bey jedem Hauß ein oder mehrere Kähne vorhanden sind, die auch wohl an die Häuser angebunden und bey einbrechender Ueberschwemmung, welche öfters Wochenlang dauert, los gebunden werden, um in den Häusern nicht eingesperrt zu werden, sondern die Bedürfnisse auf dem Kahne herbeybringen zu können.

Sicherheits-Anstalten gegen Diebstahl.

Verschlüßige Thore sind auf einem Domänen-Gute wohl die erste Anstalt, sich gegen Diebstahl zu verwahren, der ohne Gewalt oder Einsteigung geschiehet. Ohne diese kommt nicht nur derjenige, der noch kein Dieb ist, durch die Betrachtung des offenen Zugangs in die Versuchung einer zu werden, sondern auch ein grosser Theil der Diebe hat selbst

nicht

nicht Entschlossenheit genug einzusteigen; denn wenn ihm auch die Einsteigung gelingt, so ist er doch immer in der Gefahr betreten zu werden. Ist nun der Hof-Raum durch keine Thore verschlossen, so achtet er jene Gefahr nicht, weil er leicht wieder entwischen kann; sind aber verschlossene Thore da, so ist seine Flucht schon schwerer, wenn er sich nicht anders als durch Uebersteigen retten kann. So nothwendig sind wohl verschlüßige Thore auf einem Land-Gut, es sey dasselbe in einem Dorf oder auserhalb demselben gelegen. Selten sind 2 Thore nöthig, die Gefahr ist auch bey einem Thore geringer als bey zwey oder mehrern. Oefters machet aber ökonomische Bequemlichkeit der Ein- und Durchfahrt, nach der verschiedenen Lage der Felder, zwey Thore oder doch Nebenpforten, oder Garten-Thüren unumgänglich nothwendig. In einem wie in dem andern Falle, wenn keine besondere Zierlichkeit damit verbunden werden muß, die sich insgemein auf die steinerne oder hölzerne Säulen und Pfeiler beziehet, kommt es auf die Umstände des Guths und der Lage an, die Thor-Flügel von starken Bretern, oder auch von Latten, oder was noch zierlicher, aber auch kostbarer ist, von eisernen Stäben machen zu lassen; in diesem letztern Falle können sie unbedeckt seyn, wenn sie durch Oel-Farbe gegen den Rost verwahret sind; die hölzerne Flügel aber, ob sie

schon

schon auch in der Regul angefirnisset seyn sollten, müssen zu längerer Erhaltung mit einem schmalen Ziegel-Dache bedecket werden, damit sie der Regen nicht vertikal ergreife.

Hundeställe. Ohne grosse und kleine Hof-Hunde kann auf einem Landgute, wobey keine Wachten sind, die entweder von Invaliden-Soldaten oder von Bauern im Dorfe bestellt werden mögen, die nächtliche Sicherheit (denn bey Tage sind dergleichen Anstalten weniger nöthig) nicht unterhalten werden. Mehr ist hierüber zu sagen nicht nöthig; denn der Bau der Hundeställe, solcher nehmlich, die nicht zur Jagd gehören, erfodert keinen Aufwand, der die Aufmerksamkeit des Kameralisten verdient. Indessen wenn mehr als ein grosser Hund auf einem Hofe gehalten werden; so pflegt doch zu ihrer Fütterung etwas an Getraid ausgesetzt zu werden, das aber nicht Tageweise berechnet, sondern dem Verwalter zur Vergütung bewilliget wird, der überhaupt schuldig ist, für die Fütterung der Hunde nach Nothdurft zu sorgen, er mag damit auslangen oder Ueberfluß haben. Das in den Gärten hängende reife Obst gegen Diebstahl zu bewahren, den Obstgarten als ein Relatum der Wohngebäude betrachtet, davon könnte hier auch noch etwas gesaget werden, denn in einer andern Beziehung ausserhalb der Gebäude ist oben S. 531. bereits das nöthige vorgekommen.

Allein!

Allein! Wenn der Garten so nahe an der Wohnung ist, daß er aus den Fenstern derselben überschauet werden kann, da gehört schon ein sehr kühner Dieb dazu, der auch wohl gegen Fußangeln, und andere dergleichen Belaurungs-Anstalten gewafnet ist *); in solchen Fällen müssen scharfe Exempel statuirt werden; diese wirken sicherer als Fußangeln, Legebüchsen und Hütten.

Anstalten gegen Bettelleute.

Das Bettelvolk ist meistens sehr schwer von dem Diebsvolke zu unterscheiden; und auf einsam gelegenen Landgütern ist es eben deswegen nicht rathsam, sie ganz abzuweisen oder abzutreiben. Auch suchen die Bettler eine durch Herkommen bestätigte Berechtigung darinne, die Landhäuser anzubetteln, weil sie wissen, daß durch eine so alte und allgemeine Gewohnheit fast auf jedem Landgut etwas zu Brod für die Bettelleute ausgesetzt ist.

Indessen da entweder meistens die erste Thorfahrt mit einer Wohnung bebauet oder mit einer Schildwacht besetzet ist; so erfodert die Klugheit, das Bettelbrod durch diejenige, die am Thore wohnen,

*) Z. E. mit hölzernen Schuhen, die man in Westphalen **Holzschen** nennt, wo man auch das Sprichwort hat: **Für Fußangeln sind Holzschen gut.**

nen, austheilen oder sie von der Wache dahin weisen und überhaupt nicht geschehen zu lassen, daß sie in den Hofraum hereinkommen. Wahre Arme werden damit sich beruhigen, diejenigen aber, die demungeachtet in den Hofraum einzudringen, oder einzuschleichen suchen, sind gewis verdächtig und müssen abgetrieben werden.

Der Kameralist kann jedoch hiebey nichts thun; der Verwalter kann nichts mehr verrechnen, als ihm bewilligt ist; die Aufsicht auf verdächtige Bettler gehört für den Policey- oder Kriminal-Zirkel, und zum wenigsten nicht hieher.

Indessen da Regul und Ausnahme so nah zusammen gränzen, so liegt zum wenigsten kein Widerspruch darinn, daß die Kammer, indem sie ein quantum Korn für Bettelbrod fest setzt, zugleich verordne, daß die Thorwächter angehalten werden sollen, darauf zu sehen, damit kein Bettler durch die Thore in den Hofraum eingelassen werde.

Sicherheits-Anstalten gegen Raubthiere und Ungeziefer.

Nachdem die **Wölfe** durch ganz Teutschland dergestalt ausgerottet sind, daß sie nun bald unter die Seltenheiten der Thiergärten dürften gerechnet werden, so hat man sich vor ihnen bey strengen Win-

tern

tern (denn ausserdem sind sie zu bescheiden, öffentlich in die Hof-Räume und Ställe zu kommen,) wenig mehr zu fürchten; und nachdem unsere Geister-Lehre in unsern Tagen immer reiner wird, so kann man auch vor den abgeschiedenen und in Wölfe, Hunde, Drachen ꝛc. verzauberten Seelen zur Nachtzeit einer sichern Ruhe geniessen. Gleichwohl werden die **Füchse**, entweder in Rücksicht auf ihren Balg, worein die Menschen sich so gerne kleiden, oder um das Landvolk nicht ganz in Sicherheit und Sorglosigkeit versinken zu lassen, wenn sie keinen Fuchs mehr zu befürchten hätten, mit mehrerer Schonung oder Hegung geduldet.

Indessen ist zur Verwahrung gegen des Fuchses Einfälle schon genug, dasjenige Geflügel, wozu er die natürlichste Neigung hat, das Hünergeflügel, nie aus dem innern Hof-Raume, wo Menschen sind, zu weit zu entfernen; denn der Fuchs ist bey seiner ausserordentlichen Listigkeit doch immer ein sehr Menschenscheues Thier. So viel ist hinreichend, um gegen ihn gedeckt zu seyn; Fallen und Eisen gegen ihn aufzustellen, ist zu gefährlich für die zahmen Thiere, auch selbst für die Menschen, denen der Ort, wo das Eisen liegt, nicht bekannt ist, und die dabey sehr beschädigt werden und verunglücken können.

Haasen sind den Gärten höchst gefährlich; aber die Sicherheit gegen sie gehört überhaupt mehr zum Jagd-Regal; indessen sind doch auch die Land-Güter selten, die nicht die Haasen-Jagd mit Hunden, oder doch die Haasen-Lausche mit Netzen oder grossen Schlingen haben. Beydes kann zugleich zur Ergötzlichkeit des Verwalters dienen; denn ein Diener ohne Ergötzlichkeit ist ein Sklav.

Alle Gattungen **Wild**, besonders aber Hirsche und wilde Schweine, die in manchen Ländern, wo Jägerey und Regierung gleichsam ein Collegium ausmachen, so frech werden, daß sie auch sich nicht scheuen, zunächst an den Wohnungen in die Gärten einzubrechen, gehören zwar unter die Jagd als kameralische Artikel, wovon wir zu seiner Zeit auch handeln werden; aber hier, als Feinde der Landwirthschaft betrachtet, muß jedem Verwalter, wenn er auch keine Jagden bey dem Gute hätte, schon als Privatmann erlaubt seyn, diesen Thieren Schranken der Vertheidigung entgegen zu setzen, die **entweder** in hohen und dichten Verzäunungen, **oder** in Bereitung eines **ausserordentlichen** Gestanks, der den wilden Thieren eben so unerträglich ist als den Insekten, z. E. Schiespulver, assa foetida, Blut mit altem stinkenden Talg vermengt, Lappen darein getaucht, und diese Lappen an die Zäune herum gehängt ꝛc. bestehen mögen.

Iltisse,

Iltisse, Marder oder **Katzen** hingegen erfodern mehr Gegen-Anstalten, weil diese überhaupt mehr Haus- als Feld-Raubthiere sind. Durch sorgfältige und unvergessene Verschliessung der Geflügel-Ställe und Tauben-Häuser, besonders zur Abends- und Nachts-Zeit, kann besser Verwahrungs- als Rettungsweise geholfen werden.

Sperlinge sind die schädlichste Haus-Vögel für den Landwirth, der Körner auf dem Boden, oder Garben auf Haufen unter freyem Himmel liegen hat. Die allgemeine Policey-Anstalten eines Landes, da von jedem Gute jährlich eine gewisse Anzahl Sperlinge geliefert werden muß, sind alleine viel zu schwach, diesem schädlichen Feinde genug Abbruch zu thun. Der Verwalter muß also ohne Widerspruch des Jägers das Recht haben, zu Ausrottung dieser Vögel alle mögliche Versuche zu machen, die ihm sein Witz oder seine Erfahrungen an Hand geben, mit Netzen, Sieben, Blasröhren, Armbrüsten, Windbüchsen, zahmgemachten Habichten, Zerstörung der Nester ꝛc.; nur nicht mit Schiespulver, dessen Gebrauch auf allen Land-Gütern ohne Ausnahme verboten seyn sollte.

Schwalben sind Vögel, die der Land-Wirthschaft unmittelbar nicht schädlich sind, die sich weder vom Kornboden noch von der Scheune nähren, und sogar in der Medicin (wobey die kleinen Steine, die in dem Magen gefunden werden, Chelidonii, besonders officinel sind,) ihren vielfachen Nutzen haben; aber sie sind doch immer ein Uebelstand eines Hauses, sie mögen ihre Nester von aussen oder innerhalb des Hauses anbauen, besonders wird im letztern Falle das ganze Gebäude mit Unflat beklecket, wenn man auch gegen die Gefahr, in welcher der alte Tobias im Hause seine Augen verlor, gedeckt wäre, und also hiervon keinen Beweggrund zu ihrer Vertilgung nehmen wollte, (denn das mag ohnedem eine eigene sehr grosse Art Schwalben gewesen seyn, dergleichen es wohl schwerlich in Teutschland geben mag.) Also, der Verwalter muß keine Schwalben-Nester, zum wenigsten nicht im Wohnhause, weder aussen noch innen dulten, weder solche, die gleich den Wespen ihre Nester wie Kröpfe ansetzen, oder die in die Klüfte des Daches, gleich den Sperlingen, einnisten, und die man Rheinschwalben nennet.

Habichte, Geyer und andere Stoß-Vögel sind weniger gefährlich, wenn nur das Geflügel nicht zu weit von den Gebäuden seinen angewiesenen Lauf hat; denn die Natur hat dem Geflügel ein eigen sympathetisches Gefühl eingepflanzt, wodurch es die Gegenwart seines in Lüften über ihm schwebenden Feindes empfindet, und mit einer ungewöhnlichen Stimme sie verrathet, indem es zugleich Zuflucht und Sicherheit suchet. Wenn also das Geflügel durch sein Geschrey den nahen Feind verkündiget, so kann entweder dasselbe von den Menschen in Sicherheit gebracht, oder der Feind angegriffen oder vertrieben werden.

Maulwürfe und Feldmäuse sind zwar mehr im Feld als in den Gebäuden zu Hause; indessen ist doch hier der Ort, wo man auch Blicke auf das Feld hinaus thun kann, oder in die Haus-Gärten, da der Maulwurf grössern Schaden thut, als in der Wiese. Denn da glauben einige sogar, daß die Maulwürfe gute Erde herauf arbeiten, die da verdiene auf der Wiese ausgestreuet zu werden, um die Graswurzeln damit zu erquicken. Die Maulwürfe aus den Gärten abzuhalten, dazu hat man kein sicheres Mittel; indessen sind sie doch nicht so volkreich als aus den vielen Haufen, die sie über sich schieben, zu schliessen seyn möchte; denn sehr oft

ist ein einziger Maulwurf die wirkende Ursache, daß ein Garten oder eine Wiese die Gestalt eines Gottesackers hat; eben deswegen aber sind sie leicht auszurotten. Wenn ein solcher Maulwurf auch die Tugend hätte, wie einige glauben, daß er die Regenwürmer wegfrässe, so käme doch dem Besitzer des Gartens diese Hülfe gegen die Regenwürmer zu hoch zu stehen, gesetzt sogar, daß die Bälge der Maulwürfe gegerbt und zu feinen Winterkleidungen, woran jedoch zu zweifeln ist, gegerbt werden könnten. Die Erfindungen zur Ausrottung sind indessen verschieden, einfach und zusammengesetzt; die einfacheste Art, sie zu fangen, ist das Aushauen, da der Mann, der dazu geschickt ist, im hohen Mittage den Maulwurf belauert, welcher unter dem Häufgen so arbeitet, daß man oberhalb an dem Häufgen die Bewegung bemerken kann. Weil der Maulwurf ein sehr feines Gefühl hat; so empfindet er auch den leichtesten Gang der sich ihm nähernden Menschen durch den Zug des Windes, und darüber entflieht er unter der Erde; der Mensch, der ihn fangen will, muß also gegen den Wind seinen Gang sehr leiß und mit Zurückhaltung des schnaubenden Odems richten, wenn er sich dem Häufgen nähern will, ohne dem Maulwurf in seiner Schanz-Arbeit zu stören; und dann muß er auf einmal, so bald der Maulwurf wieder eine Bewegung

gung unter dem Häufgen macht, mit der eisernen Schaufel oder Hacke schnell in das Häufgen so tief einhauen, um den Maulwurf damit zu fassen, und heraus werfen zu können. Sobald er herausgeworfen ist, kann er leicht gehaschet und getödet werden, weil er blind ist, und sich nicht anders als mit behender Einwühlung in die Erde retten kann, wobey er aber ergriffen wird.

Die übrigen Arten ihn zu fangen, wo er durch die Springkraft einer Feder oder eines starken Zweiges fast auf gleiche Art herausgeschnellt, oder eingepreßt, oder auch wohl durch Legbüchsen erschüttert und betäubet, oder auch getödet wird, sind willkührlich. H. Bernhard *) schlägt auch die **Wiesein** vor, durch welche die Maulwürfe sicher ausgerottet werden können; allein! die Arzney ist schlimmer als die Krankheit; die Wiesel sind Feinde der Tauben, des Geflügels und der Eyer, was die Maulwürfe nicht sind. (Die sogenannte **Wiesenhobel** oder **Schleppen**, wodurch vermittelst der darüber hinschleppenden Schwere die Maulwurf-Hügel eingeebnet werden, gehören nicht zu den Verwahrungs-sondern zu den Heil-Mitteln, zur Pflege der Wiesen, wovon oben S. 453. gehandelt worden.)

*) Abhandl. vom Wiesenbau. 1763. S. 349.

Was von den **Hausmäusen** und **Ratten** oder Fahrmäusen hier zu sagen wäre, das haben wir oben 413. fgg. beygebracht; nur noch so viel ist hieher genug, daß, wenn der Verwalter und seine Leute sorgfältig sind, von Zeit zu Zeit allerley Fallen aufzustellen, worunter insgemein die einfachsten, die auch nichts kosten, die wirksamsten sind, er der Katzen gänzlich entbehren kann; denn überhaupt genommen sind auf jeder Wirthschaft die Katzen allezeit schädlich, weil sie mehr stehlen als sie nützen, und besonders in Land-Häusern, wo die meisten Oefen von aussen und nicht im Zimmer geheitzet werden, gefährlich seyn können, da sie zur Winters-Zeit in der Nacht, wann das Feuer ausgegangen, in den Ofen kriechen, um warm zu liegen, und denn doch in der glimmenden Asche mit den Haaren Feuer fangen, darüber nach dem Heuboden oder an andere Oerter des Hauses entfliehen, wo man öfters die Ursachen grosser Feuersbrünste nicht errathen kann, die von Katzen durch ihre Schwänze, woran Kohlen oder Funken sich gehänget, angezündet worden. Wenn das Arcanum oder die Flöte des Hamelschen Ratten-Fängers nicht von dem Abgrunde der Erde verschlungen oder nach Siebenbürgen verpflanzt worden wäre; so würden die Ratten und Mäuse wie auch die Katzen nun in Teutschland eben so entbehrlich seyn, als die Wölfe. Auch

Mäuse-

Mäuse: Gift hilft sicherer als eine Katze gegen die Mäuse, ich verstehe aber unter Mäuse: Gift nicht gewöhnliches Gift, sondern eine Composition, die nur Mäuse und keine andere Thiere tödtet, z. E. Pulver oder Kugeln von ungelöschtem Kalk, zerstos: sen Glas, fein zerschnittenen Badeschwamm, Nieses Wurz, Bilsen: Saamen, Silber: Glätt, Queckssil: ber ꝛc. saint oder sonders mit Mehl, Zucker und andern Lockspeisen vermengt.

Fledermäuse, die den Speck: und Räucher: Kammern gefährlich sind, müssen entweder in den Nestern aufgesuchet oder Abends in der Dämmerung durch aufgesteckte Flachs: oder Heedebüschel, oder auch alte Perucken, *) worein sie sich verwickeln, gefangen und vermindert werden.

Grillen oder Heimken werden durch die Ge: traid: Früchte und mit dem Stroh in die Häuser gebracht, wo sie warmen Stellen unter den Oefen, auf den Heerden, nachziehen und mit ihrem durch: dringenden eintönigen Pfiff einem jeden mensch: lichen Ohr des Hauses höchst beschwerlich fallen; diese können auch durch Stroh, wenn dieses in die Stube geworfen wird, weil sie gerne da hineinkriechen, wieder aus der Stube gebracht, oder auch mit wie:

*) in neuen zwar eben sowohl, aber sie sind zu theuer darzu.

derholtem starkem Rauche, z. E. von Rauten, der aber öfters unerträglicher ist als die Leyer der Grille, verjaget werden.

Schlangen, Kröten, Eydexen sind häßliche Gäste in den Häusern, was man auch von ihrer Gift: anziehenden und das Haus reinigenden Kraft, und von ihrer Maulwurf:Fresserey sagen mag. Sorgfalt und Genauigkeit in der Reinigung der Gemächer, Gewölber, Keller und Bronnen kann hier alleine helfen; bey den Eydexen ist auch noch eine besondere Vorsicht nöthig, daß sie nicht, da sie noch klein und ihre Füsse unmerklich sind, mit den Schmerlen oder Grundeln vermengt und gebacken werden, da denn auch die mit eingebackene Füsse unmerklich werden; denn in den Teichen findet man sie häufig unter den Schmerlen, so, daß sie gleich bey dem Ausfangen unmöglich höchst genau abgesondert werden können; man hat Exempel gehabt, daß Personen von Schmerlen tödlich krank geworden, daran waren nicht die Schmerlen, sondern die unerkannt mit ver: speißten Eydexen Ursache.

Frösche sind gewisser maßen, nehmlich mit den Hinterschenkeln, ein Nahrungs:Artickel, oder viel: mehr Leckerbissen, aber doch nicht für die Landwirth: schaft; das Gesind ekelt dafür wegen der Aehn:

lichkeit

Uchkeit und Vermischung mit den Kröten, und zwar nicht ganz ohne Grund; sonst aber sind die Frösche, zumal die Grünen, kein schädliches Ungeziefer; man hat vielmehr durch neuere Beobachtungen ausfindig gemachet, daß diese Frösche die ganz kleinen Schnecken fangen, und in so ferne also mehr nützlich als schädlich sind, wenn man auch von medicinischem Werthe der Frösche überhaupt, der besonders in den so heilsamen Froschleich-Pflastern und Oelen allgemein erkannt wird, nichts sagen will.

Ameisen, so lehrreich auch ihre Haushaltung von Salomon geschildert seyn mag, und so specifisch und bewährt auch die medicinischen Präparaten davon, besonders Geist und Oele, und so wesentlich ihre Eyer zur Unterhaltung unserer Sang-Vögel seyn mögen, sind doch dem Obst in den Gärten, noch mehr aber allen süssen Dingen, die im Hause aufbewahret werden, besonders dem Zucker sehr schädlich. Auf den Bäumen ist beynahe dasselbe Mittel, welches Hr. D. Glaser gegen die Raupen vorgeschlagen hat, das sicherste, da man einen papiernen Ring unten am Stamme des Baums herum klebet, diesen mit Wagen-Salbe oder Vogel-Leim beschmiert, und von Zeit zu Zeit auffrischt; das scheidet die, welche schon oben auf dem Baume sind von der Zurückkunft zu ihrer Familie, auf welcher vergeblichen Reise sie

auf

auf dem Weg ergriffen und vertilgt werden können; und diejenige, die von unten erst den Baum besteigen wollen, werden mit der Wagen-Salbe entweder durch den Geruch zurückgetrieben, oder durch die Klebrigkeit festgehalten. In den Häusern hingegen helfen solche Anstalten nichts, sondern Zucker und andere Sachen müssen frey gehängt, und nicht gelegt, sondern in Gipsmehl gestellt, in Heede gewickelt, oder auch die Honig-Töpfe in Wasser gestellt werden; man kann auch in den Gewölbern ganze Tische oder Tafeln von der Wand frey, und die untersten Spitzen der Füsse in kleine thönerne mit Wasser gefüllte Gefässe stellen, wie man es auch mit den Gestellen der Blumen-Töpfe zu halten pflegt, da denn die Ameisen unmöglich beykommen können.

Eben dasselbe gilt auch fast von den Regenwürmern, soviel von Maulwürfen nicht gefressen werden; ihr Nutzen in der Officin ist sehr wichtig, aber die Kohl-Gärten sind doch unschuldige Opfer dafür, denn diese leiden am meisten von den Regenwürmern; Hr. Rathsmeister Reichart zu Erfurt hat, aus Erfahrung geleitet, vorgeschlagen, die Aecker mit dünnem Pferde-Mist zu überstreuen, damit spielen die Würmer, und vergessen darüber die Pflanzen anzufressen; man hat schon ein Mittel vorgeschlagen, sie für die Landwirthschaft nicht nur unschädlich

schädlich, sondern sogar vortheilhaft zu machen, nehmlich eine **Wurmschule** anzulegen, mittelst einer ausgemauerten, mit Erde ausgefüllten und mit einem Deckel verschlüßigen Grube, worein die Regenwürmer gesammelt werden, um sich darin zu vermehren, und dem Geflügel zur abwechselnden Lecker-Speise zu dienen.

Andre grössere Würmer, besonders diejenige, woraus sich die sogenannte **May-** und andere **Käfer** formiren, als; **Feldgrillen**, mit Maulwurfs-Füssen, (grillotalpae) oder **Werren, Reutwürmer** ꝛc. sind verhältnismäßig weit schädlicher in den Gärten. Sie haben unterirrdische Höhlen oder Nester, die sehr fruchtbar sind; man kann diese Höhlen an ihrer kahlen Oberfläche leicht erkennen, alsdenn ausgraben und mit kochendem Wasser vertilgen. Von dem Storche werden sie auch aufgesucht; aber dieser Vogel, der ohnedem nicht überall tolerirt wird, ist für eine ganze Gegend, oder wohl für ein ganzes Land zu wenig. Brühe von gekochten **Tobacksblättern** und **Genst** auf die Stellen gegossen, wo diese Insekten am häufigsten sind, ist auch ein wirksames Mittel gegen sie.

Alle andere Gattungen von Raupen auszurotten, deren vollständige Kenntnis einen eigenen

Lin-

Linnaeismus und Insekten: Belustigungs: Guckkasten erfodert, ist moralisch unmöglich, und kameralisch unnützlich. Hr. D. Glaser zu Meinungen hat durch seine **Abhandlung** *) dem ganzen Garten: Publikum einen grossen Dienst erwiesen. Ich beziehe mich darauf und empfehle sie einem jeden Garten: Kameralisten; denn mehr läßt sich kaum praktisch darüber sagen; nur diese einzige allgemeine Regel möchte noch zurück seyn, daß Unverdrossenheit im wiederholten Ablesen, besonders auf den Bäumen, in der Verbindung mit den Glaserschen Vorschlägen, zumal des stinkend und rauchenden Feuers unter den Bäumen, und des mit Oel bestrichenen Lappens oder Riemens von Rehfellen um den Stamm des Baums, der meisten Hindernisse mächtig werden könne.

Heuschrecken sind zwar kein Haus: Ungeziefer; aber ich habe mich schon erklärt, wie man über das Feld: Ungeziefer bey Gelegenheit des Hauß: Ungeziefers auch Betrachtungen anstellen kann. Wenn diese Insekten nicht in Menge erscheinen, so ist der Schade, den sie bringen, kaum merklich; wo sie aber, wie wir schon Beyspiele gehabt haben, in grossen

*) Glasers Abhandlung von schädlichen Raupen der Obstbäume. Frankfurt und Leipzig 1774.

grossen die Luft verfinsternden Zügen ankommen; da gehören schon kräftige Landes-Policey-Anstalten dazu, denen einzelne Landwirthe nicht gewachsen sind. Indessen können doch diese Insekten in einzelnen Jahren etwas häufiger als gewöhnlich seyn, und ihre Vertilgung kann doch immer noch kein Policey, sondern ein ökonomischer Gegenstand seyn. Da kommt alsdenn mehr darauf an, ihre künftige Fortpflanzung durch Aufsuchung und Zerstörung der Eyer zu unterbrechen, als die schon vorhanden sind, zu vertilgen. Sonderbar ist, daß Schweine und Geflügel sie gerne fressen und haschen, auch davon fett werden, wenn die Fütterung lange dauert.

Sollte das nicht für die kleine Bauer-Kinder im Sommer ein unterhaltendes nützliches Geschäfte seyn, die Heuschrecken auf den Wiesen zu fangen, in besondere Taschen zu sammeln, und dem Geflügel gleichwie die Regenwürmer, oder auch den Schweinen vorzuwerfen?

Schnecken, sowohl die grossen und kleinen nackten, als die in Muscheln, sind den Kohlgewächsen sehr schädlich, zumal in manchen Jahren, wo sie sehr häufig sind. Man hat bemerket, daß der Staub ihnen unerträglich ist, besonders aber der Kalk. Der Domänen-Kameralist und die Verwalter haben hier ein weites Feld vor sich, worin noch keine all-

gemein

gemein bewährte Versuche gemacht sind. Neue Versuche aus sichern Wahrheiten der Natur, besonders auch von der Polypenähnlichen Art der Schnecken, denen man den Kopf abschneiden kann, ohne sie zu tödten, können den denkenden Landwirth auf allerley Wege leiten, um hierin vielleicht zu mehrerer Gewisheit zu gelangen. Die grossen schwarzen Wege-Schnecken haben auch ein eigen Verdienst, das sich aber erst durch ihren Tod entwickelt, wie so manche grössere Verdienste, besonders das Verdienst der eßbaren Schnecken. Jene werden nicht gegessen, sondern in die Radnaben der Wägen eingeschoben und darin jämmerlich zerquetschet, wo sie eben so gut sind als Wagensalbe.

Mehlwürmer, die im Mehle, besonders in demjenigen, das erwarmt ist, gefunden werden, sieht man heut zu Tage, zumal in Städten, wo Nachtigallen und Sang-Vögel gehalten werden, für kein Ungeziefer, sondern für eine köstliche Speise der Vögel an; das Gesinde der Müller sucht die Würmer, wie Goldkörner, aus dem Mehl heraus und verkauft sie theurer als das Mehl. Indessen da die Tochter des Königs Pandion auf dem Lande sich nicht einsperren läßt, so ist auch bey der Landwirthschaft Philomela ein uneingesperrter freyer Vogel, für dessen Speise nicht gesorgt zu werden braucht,

am wenigsten durch Beförderung eines Ungeziefers, welches vielmehr, wie alles Ungeziefer durch einen starken Geruch vertrieben werden kann, der besonders von Chamillen, wenn diese in den Mehlkasten gelegt werden, gegen die Mehlwürmer für sehr wirksam gehalten wird.

Erdflöhe sind ein den Kohlkräutern sehr verderbliches Insekt. Ihre Ausrottung gehört aber auch unter die ökonomische Problemen; die Einweichung der Saamen in Wasser, worin Lorbern oder andere stark riechende Früchte gesotten worden, Bestreuung des besäeten Landes mit stark riechendem Miste, Besprengung des aufgegangenen Saamens mit Ruß oder Sott ist zwar dienlich, hebt aber das Uebel nicht ganz. *)

Spinnen, Wespen, Hornissen, Fliegen, Motten und alle übrige Arten von fliegend und kriechendem Haus-Ungeziefer, die der Reinlichkeit, guten Bequemlichkeit, Gesundheit ꝛc. der Menschen, des Viehes, der Geräthe, der Speisen, der Gebäude und Zimmer ꝛc. hinderlich sind, sollten zwar nie auf einem Landgut überhand nehmen; indessen wenn der Verwalter selbst Freund der Ordnung

*) S. H. Springers Abhandlung vom teutschen Getraidebau. Gotha 1767. worin S. 238. noch ein anderer Vorschlag mitgetheilt wird.

nung und der Reinlichkeit ist, so wird dieser Instinkt alleine für ihn instruktiv genug seyn, alle Hindernisse zu überwinden, die ihm diese und noch viel andere kleine Insekten machen könnten, welche wir hier, weil sie allzubekannt sind, als daß wir an dem Ende dieser an sich unannehmlichen Insekten-Materie uns noch länger dabey verweilen sollten, des Verwalters eigener naturhistorischer Kenntniß, systematisch oder nicht, wohlbedächtlich überlassen wollen.

Sicherheits-Anstalten gegen Krankheiten des Viehes und der Menschen.

Ich würde mich aus meinem ökonomischen Zirkel zu weit in den mediciniſchen oder mulo-medicinischen Kreiß verirren, wenn ich von der Cur der menschlichen und viehischen Krankheiten hier handeln wollte; da mögen die Herren **von Sind** und **Erxleben** saint oder sonders ihrem Wagen und Pflug abwarten; ich begnüge mich hier mit der ökonomischen Seite, so weit sie sich auf Verwahrungs-Anstalten beziehet, und mit der Einrichtung und Unterhaltung der Gebäude zusammenhänget.

So unzähligen Leibes-Gebrechen auch die **Pferde** überhaupt unterworfen sind; so sind doch die Seuchen und ansteckende Krankheiten unter den Pferden desto seltener. Nichts desto weniger hat ein Landwirth Sorgfalt auf die Erhaltung seiner Pferde

zu

zu wenden. Die Pferdeställe müssen also, wie Xenophon schon lange bemerket hat, so angelegt und gebaut seyn, damit die Gesundheit der Pferde keine Gefahr dabey leide, müssen im geringsten nicht feucht der Lage nach seyn, sondern einen starken Abzug der Feuchtigkeiten haben, und die Ställe nicht ungleich, ein Stein spitzig, der andere stumpf, einer hoch, der andere niedrig, gepflastert seyn, weil sonst die Füsse der Pferde verderbt und geschwächet werden, wenn man auch von den Hufeisen nichts sagen wollte, die so leicht in den ungleich gepflasterten Ställen von den Pferden abgestoßen werden. Wenn immer genug Stroh auf dem Pflaster liegt, so sind gepflasterte Ställe wirklich besser als **gebohlte** oder **gedielte**, oder **gebrückte**, weil sich in das Holz zu viel urinose Feuchtigkeiten ziehen, die dem Hufe der Pferde schädlich sind. Der vernünftige Bau-Kameraliste wird nach den Umständen seines Lokals überall den besten nnd bequemsten Weg bald zu finden wissen.

Obschon auch ein warmer Pferdestall vor einem kalten viele Vortheile hat, so ist doch ein sehr warmer Stand bey den Pferden weniger nöthig, und so gar gefährlicher, als bey dem Rindvieh; denn das Pferd ist an sich hitzig von Natur, und bedarf also nicht so viel äußerlicher Erwärmung, als das kältere Rindvieh. Und da die fleißige sehr oft wie-

derholte Reinigung der Pferde, mit Striegel und Bürste, eines der sichersten Verwahrungs-Mittel gegen Krankheiten ist; so versteht sich selbst, daß der Stall zu einer solchen Verrichtung helle genug seyn muß; welches die **zweyte** Ursach ist, warum ein gesunder Pferdestall nicht eben so finster seyn kann, als ein Kühestall; denn bey den Pferden kann man in noch weiterem Verstand als bey dem Rindvieh sagen, daß Reinlichkeit halbe Fütterung ist; dazu müssen die Knechte Licht haben, um die Werkzeuge, Striegel, Kartetsche, Waschbürste, Kamm, die **Hand** ꝛc. (denn über den Rückgrad des Pferdes muß kein Striegel und keine Bürste gehen, weil da die Haut zu empfindlich ist, sondern es muß nur die streichende **Hand** alleine wirken,) nicht falsch anzuwenden; dazu gehört auch das Waschen und Auskämmen des Schweifes, womit sich das Pferd gegen das schädliche Ungeziefer vertheidigen kann, wenn nicht durch vernachläßigte Pflege der Schwanz zu schwer und zu steif wird.

Eine **dritte** Ursache endlich ist noch diese, daß allzusehr verfinstert stehende Pferde insgemein Lichtscheu werden. Inzwischen müssen die Pferdeställe doch nicht zu luftig, nicht zu kühl seyn, daß Pferde, wenn sie von einer Erhitzung zurückkommen, sich darin erkälten und darüber krank werden mögen.

Die

Die Fenster müssen so zugerichtet seyn, daß sie so oft als nöthig verschlossen werden können, um zum wenigsten die Stellen der erhitzten Pferde einiger maasen erwärmen, oder den Zug der Luft von ihnen abhalten zu können. Dieses und die Trockenheit des Bodens vorausgesetzt, kommt die übrige Sorgfalt, um die Pferde vor Krankheiten zu bewahren, mehr auf Reinlichkeit als auf Wärme an; denn die Erfahrung hat gelehret, daß die besten Pferde in den wärmsten Ställen verdorben sind, wenn ihnen nicht alle Morgen besonders die Füsse gereiniget und gewaschen, und nicht alle Tage ausgemistet worden; es ist kein Mist so corrosivisch als der Pferdeharn, wenn er in die Gährung geht; und seine Gährung ist schon von Natur urinos, welches bey allen andern Gährungen nur der letzte Grad ist; diese greift alsdenn unmittelbar die Füsse an; und wer weiß nicht, daß die größten Tugenden des Pferds in den Füssen sitzen?

Indessen ist doch im Frühjahr bey den jungen Pferden von 3. 4 Jahren eine besondere Erwärmungs-Sorgfalt nöthig, um sie gegen eine fast allgemeine Krankheit zu bewahren, die unter dem Nahmen der **Druse** oder **Kehlsucht** ꝛc. (eine Art wie Schnupfen) bekannt ist, wobey die Pferde Beulen um die Kinnbacken bekommen, die auch wohl aufbrechen.

Wenn die Ställe so gebauet sind, daß unterhalb der Krippe das Futter vorgeworfen werden kann, wozu insgemein grünes *) Gras genommen wird, wodurch die Druse flüßig gemacht wird; so haben sie alle medicinische Bequemlichkeit, die auf diesen Fall gefodert werden kann, damit das kranke Pferd immer den Kopf zur Erde beugen muß, wodurch der Abzug durch die Nase im Fluß erhalten wird.

Junge **Füllen** müssen abgesonderte geräumige Ställe ohne besondere Stände haben, und nicht angehängt werden, damit sie sich frey herum tummeln können.

Bey dem **Rindvieh**, welches überhaupt, wie sein Mist, kälterer Eigenschaft ist, als die Pferde, kann der Stall finsterer und wärmer seyn; der hölzerne Boden ist auch hier dauerhafter als bey den Pfer-

*) Der Freyherr v. Sind behauptet zwar gerade das Gegentheil, daß das grüne Futter die Druse hervorbringe, und widerräth es daher überhaupt; allein, wie mir deucht, nicht mit physiologisch und therapeutischer Richtigkeit. Das grüne Gras kann bey dem gesunden Pferde, wie die Rhabarber bey dem Menschen, Durchlauf verursachen; aber sie erschöpfet auch den Durchfall bey Kranken und kurirt ihn also. Das ist, wo ich nicht sehr irre, auch der Fall des grünen Futters.

Pferden, weil das Rindvieh keine Hufeisen hat; indessen ist aber doch deswegen, weil der Rindsmist überhaupt viel gemeinnützlicher und fetter ist, als der Pferdemist, folglich in einer ordentlichen Wirthschaft viel darauf ankommt, einen so grossen Vorrath Rindsmist als möglich zu erzeugen, die dickere Unterstreuung um so viel nöthiger. Ist aber Streu genug da, so kommt auf die unterste Lage, ob sie von Holz oder Steinen sey, in so ferne wenig oder nichts an; in weiterer Betrachtung aber wird der Kameralist doch sich für die weniger kostbare Art erklären, wird die Rindvieh-Ställe mit Steinen, allenfalls auch mit gebackenen Steinen, pflastern lassen, und bey der Anlage nur für einen wohl abziehenden Kanal sorgen, damit zumal die gebackene Steine durch die stehend bleibende scharfe Feuchtigkeiten nicht erweichet werden.

Sonst ist auch die **Verfinsterung** der Ställe bey dem Rindviehe, gleichwie bey den Schaafen, besonders für die trächtigen Stücke, deswegen nöthig, weil der Schrecken ihnen sehr gefährlich ist, davon sie leicht misgebähren, in einem finstern Stall aber ihnen nicht so viele Bilder, die sie schrecken können, vor Augen kommen. Eigentlich muß auch in jedem Rindvieh- sowohl als Schaaf- und Schweine-Stalle, so zu sagen, eine eigene Wochen-

stube seyn, worin das Muttervieh mit seinen Jungen von dem übrigen Vieh abgesondert werden kann.

Der Platz dazu muß zwar enge, aber doch so geräumig seyn, daß die Mutter Platz genug zum Lager habe, ohne die Jungen, die sich alle zu ihr und unter sie hindrängen, zu erdrücken oder zu beschädigen, wie doch unfehlbar, zumal bey Kühen und Schweinen, geschehen müßte, wenn die Mutter nicht Raum genug hätte, ihre Jungen um sich herum zu logiren, weil sie zu unbeholfen ist, es mit Vorsichtigkeit zu thun. Indessen muß doch dafür gesorgt werden, daß dieser Geräumigkeit ungeachtet der Stall nicht zu kalt sey; diese Absicht wird am leichtesten durch die **Verfinsterung** erhalten; denn durch die Abhaltung des Lichts wird zugleich auch die Kälte abgehalten, zum wenigsten auf die ersten sechs Tage nach der Geburt, welche die Kuh ununterbrochen im Stalle zubringen muß, ehe sie auf die Weide gelassen wird, und ehe die Kälber von ihr abgesondert werden. Zu dieser Absonderung (die noch keine gänzliche **Abstoßung** oder Entwöhnung ist; denn wenn ein Kalb zur Zuzucht gebildet werden will, so muß es wohl ein paar Monathe lang noch Zutritt zu der Muttermilch haben,) gehört also wieder ein eigener Stall, damit die Kälber nicht zu oft der Mutter Besuche geben, die sonst zu

sehr

sehr dadurch würde erschöpfet werden, sondern sich begnügen müssen, nur des Tages zwey oder dreymahl zur Mutter gelassen zu werden.

Wenn diese Vorsichtigkeiten gleich bey dem Bau der Rindvieh-Ställe in Rechnung genommen werden, so hat man den wichtigsten Theil der Vorbeugungs-Anstalten gegen die Krankheiten des Rindviehes in seiner Gewalt.

Besonders erfodern die **Schaafställe** eine kritische Vorsorge bey ihrer Anlage; der Baumeister derselben muß nicht nur alle die schädlichen Zufälle kennen, welche die Schaafe mit dem Rindvieh gemein haben, vornemlich alle Arten des Schreckens, worunter insonderheit die Donnerwetter gehören, wo sie zwar nicht sowohl vor dem Knall als vor dem Blitze zu bewahren sind, sondern man muß auch noch insbesondere wissen, daß die junge Lämmer leicht im Mutterleibe sterben können, wenn die trächtige Mütter in allzukalten oder allzuwarmen Ställen stehen.

Wenn auch der Schaafstall von Anfang nicht mit einigen Nebengemächern auf allerley unerwartete Fälle, besonders für kranke Schaafe, angelegt ist, wie es eigentlich seyn sollte; so kann doch,

wenn nur der Stall nicht allzuklein ist, leicht in jedem Falle mit Breter-Verschlägen geholfen werden, besonders auch in Fällen, da die Mütter sterben, ehe die Lämmer abgesaugt haben, wo sie an andere Schaafe gewöhnt werden müssen, welches kein sehr leichtes Geschäft ist, deswegen das verwaißte Lamm abgesondert und zu seiner neuen Stiefmutter in einen besondern kleinen Stall gebracht werden muß, den man Nothstall nennt, um es auf diese Art gleichsam einzukindschaften; hat die Stiefmutter durch einen Zufall ihre leibliche Kinder verloren; desto besser; dergleichen Kinderlose Mütter werden gerne für solche Mutterlose Lämmer ausgesuchet, weil die Angewöhnung dabey am leichtesten von statten gehet. Diese Fälle ereignen sich zwar meistens im Sommer, unter freyem Himmel, und dort werden also auch die Nothställe innerhalb der Hürde, von oben unbedeckt, gemachet. Allein! wo die Schaafe in Ställen gefüttert und erzogen werden, da gilt dieses in besondern Verstande hieher, weil bey Anlegung der Schaafställe gleich auf solcherley Absonderungen gedacht werden muß. Unter diese Absonderungen gehört auch diejenige, die zu der Entwöhnungs-Anstalt nöthig ist, wo die entwöhnte Lämmer, wenn sie auf dem Felde nicht täglich abgesondert werden können, zu Hauß auf einige Tage in besondere Ställe gebracht werden,

um

um das Saugen darüber zu verlernen. *) Es kann auch das Schaaf, zumal da, wo man die Schaafe zwey:

*) Hieher gehört noch eine besondere Manier, um den Säuglingen aller Art die Mutter:milch verhaßt zu machen, worunter sogar der Bullochse selbst gehört, der sehr oft dergestalt effeminirt ist, daß er sich nicht schämt, die Eiter der Kühe anzugreifen und in starken Zügen die Milch auszusaugen, die seinen Kindern gewidmet ist. Diese Manier besteht darin, daß der Säugling die Mutter zum Zorne reitze, und dahin bringe, ihn von sich zu stossen. Es wird ihm nehmlich eine stachlichte Brille auf die Nase gesetzt, wodurch die Brüste der Mutter unter dem Säugungs:Actu auf eine höchst:unangenehme Weise gekitzelt wer:den, so daß die Mutter im ersten Affekte sich des Säuglings auf die erste beste Weise zu entledi:gen sucht und ihn mit Füssen von sich stößt, worüber ihm, bey wiederholten Versuchen, endlich die Lust zu saugen vergeht. Schade, daß unsere physische Erziehungs:Scribenten diesen Kunstgriff noch nicht als ein Mittel gegen die elterliche Affenliebe kopirt haben, um die Kinder anzugewöhnen, daß sie die Güte ihrer Eltern misbrauchen, und diese da:hin bringen, daß sie die Correktion bey jedem Fehler zuHülfe nehmen, um dieKinder dadurch mehr in die Ueberzeugung von ihrer Inertia und Unbehülflichkeit, und von ihrer Bedürf:niß der elterlichen Gunst, um welche sie sich ver:dient machen müssen, hineinzuführen. Allein,

das

zweymal im Jahre schiert, zu früh geschoren wer: den, da noch hinterher kalte Witterung einfällt, die dem nackten Viehe höchstschädlich seyn kann. Auf solche Fälle müssen auch die Ställe warm seyn, um sie darin, zumal bey kalten Nächten, vor Zufällen schützen zu können. Alle dergleichen vorsorgliche Anstalten sind zugleich präservirend gegen die meisten Krankheiten der Schaafe.

Schweineställe sollten in Gegenden, wo Steinbrüche sind, von Bruchsteinen und nicht von Holz gebauet werden. Insgemein werfen die Schweine zweymal im Jahr, im September und im März; besser aber ist es, gereicht auch zu mehrerer Conservation der Mutter:Schweine, wenn sie nur einmal beloffen werden, und zwar im November. Es ist nöthig, daß auch die Schweinställe geräumig sind, weil das Mutter:Schwein ungeschickter ist als eine Kuh, folglich der Fall möglicher ist, daß die Ferkeln aus Mangel des Platzes von der Schweins:Mutter erdrücket, als daß die Kälber von der Kuh erdrückt werden, obschon die Kuh schwerer ist, welches zwar mehr in die Lehre von den Attitüden der Thiere zu gehören scheinet, hier aber doch wahr und rich:

tig

das würde die Ruthe oder den Bakel zu sehr begünstigen, den diese Herren doch durchaus weg philosophiren wollen.

tig ist. Es muß auch der Schweinstall darnach gebauet seyn, daß man den Eber absondern kann, damit er nicht aus Vaterliebe seine Kinder fresse, welches ihm sehr leicht fällt; auch die Mutter kann in diesen Fall kommen, ihre Kinder freßlieb zu haben, wenn der Stall gar zu eng ist; indessen muß er doch auch nicht zu weit seyn, damit die junge Ferkeln, um sich warm zu betten, sich nicht unter das eingestreute Stroh verkriechen und von der Mutter unvorsetzlich erdrückt werden. Diese ganze Kasuistik muß der Baukameralist verstehen, wenn er die Ställe anlegen will, um die Thiere für Krankheit oder solchen Zufällen, die noch entscheidender sind, wie z. E. hier das Erdrükken, ꝛc. zu bewahren.

Feder-Vieh.

Was bey Anlegung der Geflügel-Ställe für Sorgfalt anzuwenden ist, um zugleich die Thiere für Krankheiten sicher zu stellen, darüber haben wir oben schon von S. 804 bis 815 fg. unsere Gedanken vorgetragen. Die gemeinste Krankheiten der **welschen Hüner** sind rothe Köpfe, meistens aber krumme Beine; gegen die rothen Köpfe als einen Erbzufall, wie die Kinderpocken, hat man keine sichere Verwahrungs-Mittel, ausser, daß man ihnen in den ersten Monaten oft in Milch geweichten Haber-

berschrot mit grünem Kohl zu fressen gibt; die krummen Füsse kommen von den Nesseln, die auf der Waide wachsen, oder unter das Futter kommen, da ihre Füsse noch jung und zart sind; oder auch von nasser Waide im Gras; auch werden ihnen öfters die Schnäbel krumm, welches von der Reaction der Steine kommt, worauf ihnen das Futter gestreut wird; man muß also in der Jugend sie vor Nesseln und vor der Näsfe bewahren; wozu auch gut ist, ihnen die Füsse, ehe sie in das Gras geschickt werden, mit Vorsprang von Brandwein zu waschen; und das Futter muß nicht unmittelbar auf die Steine, sondern auf ein ausgebreitetes Tuch gestreuet werden.

Gänse sind mancherley Krankheiten ausgesetzt, Blindheit mit Grind um die Augen, Durchfall, Läuse, und geschwollne leere Köpfe; das Hauptwerk, sie dagegen zu bewahren, beruhet auf der Reinigkeit der Ställe und auf ununterbrochener guter Fütterung, damit sie gleich in den ersten Tagen ihres Lebens stark werden, zu dem Ende ihnen auch gehackte Eyer und gedörrte Gerste unter ihr Futter gegeben werden; Morgens und Abends müssen sie in den Ställen so gut gefüttert werden, daß sie auf der Waide nicht mehr hungrig sind, sondern nur gleichsam aus Näscherey grasen, da denn, weil der

Magen

Magen schon voll ist, das Gras keinen schädlichen Durchfall mehr erwecken kann. Durch die Reinigkeit der Ställe werden insonderheit die Läuse abgehalten, die sie am Fettwerden hindern, und ihnen die Köpfe kahl machen. Eben denselben Krankheiten sind auch die **Enten**, aber doch seltener, ausgesetzt, weil sie mehr in Wasser und überhaupt dauerhafter sind als die Gänse, mithin auch weniger Sorgfalt erfodern.

Die **Hüner** sind unter allem Feder-Viehe den wenigsten Krankheiten ausgesetzt, welches davon herkommt, daß sie fast unmittelbar, nachdem sie aus dem Ey gekrochen sind, fressen und stark werden; denn die gute Mästung ist bey dem Feder-Vieh das sicherste Präservativ gegen alle Krankheiten; und die Reinlichkeit des Stalles bewahrt sie auch meistens vor einem Zufalle, der den Hünern fast ganz allein eigen ist, das ist der sogenannte Pips oder Fips, da sie in der Nase verstopft werden und unter der Zunge ihnen ein Bläsgen auffährt; man erkennt den Anfang des Zufalls bald daran, daß sie trauren und die Kämme blaß werden; da müssen ihnen die Bläsgen unter der Zunge aufgerissen und auch kleine Federn durch die Nasen über quer gesteckt werden; so werden sie leicht geheilt, dahingegen, wenn es nicht früh genug geschiehet, die Krankheit tödtlich wird.

Die

Die **Tauben** sind auch fast keiner Krankheit unterworfen, ausser den Würmern, wie die Menschenkinder, davon sie mager werden, und sich von den übrigen Tauben absondern. Aus dieser Absonderung kann man merken, daß sie Würmer haben; und dann wird Hanfsaamen oder Knoblauch, mit Salz in Wasser gekocht, und ihr Futter darein geweicht, sie wieder herstellen.

Endlich gehört noch die Bewahrung der **Hunde** für Krankheit hieher, besonders aber vor der Tollheit, die dem Vieh und Menschen schädlicher seyn kann, als dem Hunde selbst, der zwar darüber verloren geht, aber an sich doch von weit geringern Wehrt ist, als eine Kuh oder ein Ochs, oder ein Kind. Es ist ein entsetzlicher Zufall, wogegen man noch keine sichere allgemeine Kur erfunden hat, was man auch von dem Brennen mit glühendem Eisen, um ein Geschwür damit hervorzubringen, für Erfahrungen gemacht haben mag; desto mehr Sorgfalt ist nöthig, die Hunde dafür zu bewahren. Das gewöhnlichste Verwahrungs-Mittel ist die Ausschneidung einer kleinen Sehne unter der Zunge, die der Tollwurm genennt wird, davon man zum wenigsten die Erfahrung hat, daß die Tollheit nicht ausbricht. Das sicherste aber, und was doch so wenig beobachtet wird, ist höchstwahrscheinlich die

Castri-

Castrirung; die ich hier als ein von dem Kayserlich Rußischen Leib-Arzt von Fischer angegebenes Sicherheits-Mittel gegen das Tollwerden der Hunde in Vorschlag bringe. Ich erinnere mich nie von verschnittenen tollen Hunden gehört zu haben; das Mittel verdient zum wenigsten versucht zu werden, es ist für das menschliche Geschlecht von der alleräusserstenWichtigkeit *). Das Hundegeschlecht würde zwar vielleicht dadurch der Erlöschung sich nähern. Allein! so wenig das Pferde-Geschlecht durch das doch so häufige Kastriren bisher ausgerottet worden, eben so wenig würde das Hunde-Geschlecht dadurch unterdrückt werden. Nur käm es darauf an, ob diese Operation auch den Hündinnen gelte.

Würden endlich auch die Hunde drüber wirklich ausgerottet werden, wie die Wölfe; so wäre vielleicht doch ihr Verlust, zumal in kornklemmen Jahren, erträglicher, als die Beybehaltung des erschröcklichen Uebels, das durch die Dienste, welche die Hunde der Jagd und der Sicherheit gegen Diebstahl leisten, lange nicht bezahlet wird. Es ist auch kein Zweifel, daß die Jagd ohne Hunde doch würde bestehen können; zur Bewachung und Deckung der Häuser gegen Diebstahl und Raub sind sie ohnedem alleine zu schwach.

Die

*) Dieses Mittel haben einige sogar auch den Podagristen, als souverän gegen das Podagra, vorgeschlagen.

Die **Katzen**, wo man ihrer in einer grossen Wirthschaft nicht entbehren zu können glaubt, sind wenigen Krankheiten unterworfen, ausser der Krätze, welches aber doch ein seltener Fall ist; man hat auch vorgeschlagen, die Kater zu kastriren, dieses soll sie nicht nur vor allen Krankheiten bewahren, sondern auch zu Hause halten; es sind aber davon keine richtige Erfahrungen bekannt; auch ist der Gegenstand selbst nicht wichtig.

Sicherheits-Anstalten gegen die Krankheiten der Menschen.

Eine der wichtigsten Vorsorgen auf dem Land ist diese, das Gesinde mit den giftigen Kräutern und Gewächsen bekannt zu machen, damit sie diese nicht unter die Speisen mischen. Dahin gehören vornehmlich die **Schierlings-Arten**, Cicutae, wahre und Spiel-Arten, worunter eine für das Sokratische Opium gehalten wird; Cicuta major zwar ist allem Gras-fressenden Viehe von Natur durch seinen Geruch so zuwider, daß es nicht einmal von dem Vieh, noch weniger von Menschen berühret wird; aber Cicuta palustris oder aquatica, was man auch sonst Cicutaria, **Wasser-Schierling** nennt, der dem Kraute nach mit dem Selri Aehnlichkeit hat, ist deswegen auch selbst für das Vieh gefährlicher, weil er keinen so starken

Geruch,

Geruch, und dagegen, besonders die Wurzel, einen angenehmen und reizenden Geschmack hat, so daß Kinder und Gesind ihr nachgraben, wenn sie nicht genugsam dafür gewarnet sind; so viel als ein Zoll der Länge nach beträgt, von dieser Wurzel gegessen, bringt eine halbe Stunde hernach Convulsionen und den Tod, wenn man nicht sogleich ein heftiges Erbrechen erregen kann, wodurch die Menschen mit genauer Noth gerettet werden. Daraus kann man eine allgemeine Regel bilden, dem Gesinde nicht zu erlauben, daß es, ausser den sehr bekannten weissen und gelben Möhren, eine rohe Wurzel esse, am wenigsten aber aus wässerichten Wiesen. Am meisten Sorgfalt erfodert die Petersilie, mit welcher der Schierling, besonders eine gewisse Art, die meiste Aehnlichkeit hat.

Ein ander giftiges und gefährliches Kraut ist die **Napelle**, (Napellus coeruleus, Aconytum coeruleum, Napellus luteus, Aconytum Lycoctonum) die mit allerley teutschen Trivial-Nahmen von **Eisenhütgen, Münchskappen, Narrenkappen, Teufelswurz, blaue oder gelbe Wolfswurz, Hundstod** ꝛc. bezeichnet wird; es wächst aber in Teutschland selten wild, sondern wird wegen seines hohen Wachsthums und seiner schönen grossen Blumen zur Zierde in den Gärten

gebauet, desto leichter können Menschen und Vieh vor dem Genusse des Krautes und der Wurzel gewarnet und bewahret werden; denn eines wie das andere ist tödtlich, tödtet zwar nicht so schnell als der Schierling; aber um eine halbe Stund später getödtet, das ist noch kein Caracter der mildern Wirkung oder der Unschädlichkeit.

Ueberhaupt sind die dicke **Peterfiljen-Wurzeln**, besonders aber die Pastinake oder weisse Möhren (Staphilini) in der Regel ungesund, zumal wenn die Pastinake zu lang in der Erde gelassen werden, da sie einen Gift an sich ziehen, der alles mit andern vegetabilischen Giften gemein hat.

Viele Aehnlichkeit mit dem Pastinak haben auch die Wurzeln des **Bilsenkrauts, Tollkrauts,** (Hyosciamus albus, faba suilla,) welches in Teutschland an den Zäunen und Mauren wächst, wobey wiederum die Regul gilt, nichts von Kräutern für die Menschen zur Speise zu nehmen, was nicht in Gärten gebauet wird. Dieses Tollkraut hat eine ausserordentliche betäubende und schlafbringende (narkotische) Kraft. Der Tobak, dessen Cultur wir oben S. 707 fgg. schon betrachtet haben, ist auch eine Art von Tollkraut, und wird daher von den Botanikern Hyosciamus Peruvianus genennet; dem ungeach-

tet

tet wird er von dem teutschen und nordischen, besonders von dem Seevolk, als eine besondere Ergötzlichkeit genossen, durch eine Operation, die derjenigen ähnlich ist, wodurch das Arsenicum verfertigt wird, da nehmlich der Rauch in die Höhe steigt, sich wie der Rauch des Kobolts im Mund und im Gehirn ansetzt, und in giftigen Rus concentrirt. Doch vielleicht haben die Teutsche dadurch ihre Natur unempfindlicher und gegen alle Gifte stärker gemacht, man hat zum wenigsten von Königen und Prinzen, die Tobak gerauchet haben, kein Exempel in der Geschichte, daß einer am Gifte gestorben, und die Beziers werden strangulirt.

Nachtschatten-Arten, besonders Solanum furiosum (Saukraut), welches zwischen Kohl in den Gärten wächst, und auch von sehr betäubender narkotischer Kraft ist, und denn Solanum spinosum (Strammonium, Datura Turcarum, Stechäpfel) welches wild an den Wegen und Strassen, die türkische Art aber, wegen der prächtigen weissen und blauen Blumen, in Gärten gepflanzet wird, ist von so durchdringender und schneller Wirkung, daß derjenige, der nur die Saamenkörner aus den Knöpfen ausdrückt, durch die dabey aufgelöste Dünste ganz von Sinnen kommen kann.

Erdschwämme, Pilse (fungi) welcher Art sie auch seyn mögen, ganz gesund oder halb gesund,

müßten um ihrer gefährlichen Zweydeutigkeit willen schlechterdings von den Menschen nicht gegessen werden; denn auch die besten Arten sind doch zu unverdaulich für die edlern Personen bey der Landwirthschaft, für die unedlern und arbeitsamern aber, die sie leichter verdauen könnten, zu leckerhaft und zu wenig sättigend. Man lasse also dem Französischen Landvolke seine Champignons und Moucerons, und halte sich an die nicht zweydeutigen und kräftigern Gewächse. Indessen, um doch ein allgemeines Kennzeichen ihrer Schädlichkeit anzugeben, so sind insgemein diejenige, die einen milchigten Saft und einen scharfen Geruch haben, und von einer blättrichten Structur, wie eine Pastete, sind, giftiger als die trocknern, dichtern und weniger riechenden Arten.

Das sind die wesentlichsten Augenpunkte des Kameralisten, der durch allgemeine Vorschriften für die Gesundheit der Menschen auf den Domänen-Gütern sorgen will; das übrige geht zu tief in das medicinische Fach ein, wozu genug seyn wird, jeden Verwalter anzuhalten, sich unter seinen Andachts-Büchern vornehmlich **Tissots Anleitung für den Landmann**, besonders aber die darin angegebene sehr einfache Haus-Apotheke, auf Kosten der Kammer, anzuschaffen, und denn überhaupt dafür zu sor-

sorgen, daß das Gesinde so viel möglich zur Reinlichkeit, zumal in Hemden, zum Händewaschen, zum Bad, zur Ordnung im Essen, vornehmlich in Ansehung der Zeit dazu, zur Ordnung im Schlafengehen und Aufstehen, zur Enthaltung vom Essen unter währender Arbeit, es sey Brod, oder Obst, oder Speck, auch zur Enthaltung vom Trinken in großer Sommerhitze, von aller Erkältung, es sey nach der Arbeit, an der Zugluft, oder durch die üble Gewohnheit, da das Gesind in den Sommernächten nackt schläft ꝛc. angehalten, dabey aber auch ihm zuweilen gewisse Ergötzlichkeiten, Tanz, Spiel ꝛc. gegeben werden, die nicht nur in moralischem Verstande zur Aufmunterung im Dienst, sondern auch sehr viel zur Erhaltung der ökonomischen Gesundheit des Landvolks beytragen; denn wenn das Gesinde träg und verdrossen ist, so leidet der Landwirth eben so viel dabey, als wenn es das Fieber oder Bauchgrimmen hat.

Gottesdienstliche Gebäude.

Wenn der Gottesdienst auf dem Hause gehalten werden kann, so daß nicht nöthig ist, ihn im Dorfe oder ausserhalb demselben zu suchen; so ist dieses ein großer Zeit-Gewinn für die Landwirthschaft; denn obschon das gemeine Gesinde so ascetisch nicht

ist, um alle Tage der Woche den Gottesdienst zu besuchen, so ist es doch um so viel nöthiger, die Leute dazu anzuhalten, daß sie, nicht zwar alle Tage, aber doch so oft, als es den Umständen nach seyn kann, den Gottesdienst besuchen, weil nach einer allgemein erkannten Wahrheit, das Gefühl für Religion, so zu sagen, der unterscheidende Charakter der Menschheit ist, obschon bey einzelnen Menschen die Regul sehr oft Zwang leidet, folglich auch dieser Umstand zu Verbesserung der Fehler des ausschweifenden, faulen, unachtsamen und sonst lasterhaften Gesindes, mit weit sicherern ökonomischen Erfolge genützt werden kann, als Verweise und Schläge. In katholischen Ländern findet man auch fast auf allen Gütern einen eigenen Haus-Gottesdienst, den entweder der Verwalter, der ein Geistlicher ist, oder ein Mönch aus der Nähe verrichtet; in protestantischen Ländern hingegen nehmen auch die Güter-Besitzer, Pächter, Verwalter insgemein zum Unterricht ihrer Kinder junge Geistliche in Dienste, durch welche sie in dazu bestimmten Zimmern, worin jedoch keine förmliche Altäre und Kanzeln seyn müssen, denn sonst hängen sich die geistlichen Gerichte ein, (es wäre denn, daß auf einzelnen Gütern der Privatgottesdienst besonders privilegirt oder verstattet wäre, welches auch, actus parochiales ausgenommen, in unsern kalten Tagen niemanden schwer gemachet werden sollte, der

Eifer

Eifer genug hätte, dieses zu suchen,) geistliche Reden halten, Messen lesen, beten und vorlesen zu lassen; man kan auch wohl eine Orgel dabey und auf dem Dach eine Glocke haben, weil keinem Privatmanne verwehrt ist, in seinem Hause musikalische Instrumente zu haben, die Glocken aber auch ohne Gottesdienst eine ökonomische Bestimmung haben; wiewohl, was diese betrift, mehr als bey jenen auf die Umstände der Berechtigung ankomunt, ob sie über dem Dach, oder unter dem Dach angebracht werden mögen; zum wenigsten ist jedem Privatmann, zumal auf dem Land, erlaubt, eine Schlaguhr auf sein Hausdach zu setzen, und damit versteht sich auch eine Glocke, womit das Gesinde nicht nur zu den Wirthschafts-Arbeiten, sondern eben sowohl auch zur Hausandacht gerufen werden kann.

Die Unterhaltung der Uhr erfodert einen Aufwand von Oel und Fett zum Einschmieren, der jedoch leicht ausgemessen werden kann, und also keinen beschwerlichen Control erfodert. Ein Artikel, davon bey den großen Kirch-Uhren die Küster die Rubrik als einen Hausvortheil zu nutzen wissen. Bey dem, was von der Kirche und ihrem Bau ökonomisches zu sagen wäre, wollen wir hier nicht stehen bleiben, weil dieses in die grössere Bau-Rubrik überhaupt einschlägt, davon ich schon bey

Gelegenheit der Bau-Ausgaben geredet habe, theils aber noch reden will, wenn ich näher auf die Art und Weise, am wirthschaftlichsten zu bauen, stossen werde.

Vom Inventarium.

Bey Pachtungen ist das Inventarium einer der wesentlichen Punkten, der mit genugsamer Sicherheit gefasset werden, und worauf sich hauptsächlich auch die Caution des Pachters mit erstrecken muß. Noch sicherer wird man aber fahren, wenn an den Pachter das ganze Inventarium verkaufet wird. Daß dieses hingegen bey grossen Domänen-Gütern selten geschieht, davon ist die Ursache diese, daß selten Pachter gefunden werden, die dazu Vermögen genug besitzen; und dann ist auch die Gefahr, zumal in Ansehung des Viehes auf die Fälle der Viehseuchen und Krankheiten, zu gros, als daß auch der reichste Pachter sich darauf einließe; denn wenn er so viel Vermögen besitzt, so kann er sich ein eigenthümlich, obwohl vielleicht kleineres, Gut kaufen, welchen Weg ein jeder doch immer der Pachtung vorzuziehen pflegt.

Unser gegenwärtiger Fall ist mehr Verwaltung als Pachtung. Da muß freylich der Verwalter auf

die

die Erhaltung des Inventariums ins besondere angewiesen werden. Er muß in seiner Rechnung am Schlusse derselben jeden Jahrs das Inventarium anhängen oder beylegen, und in demselben fleißig alle Veränderungen bemerken, die sich in dem verwichenen Jahre, gegen das Inventarium des vorigen Jahres gehalten, ergeben haben, und überall bemerken, auf welcher Blatseite der Rechnung die Ausgaben für die neuangeschafften Stücke eingetragen sind; und der Domänen-Kameralist hat nur darauf zu sehen, daß nichts überflüßig angeschafft werde, muß sich aus den Umständen überzeugen, daß die alten Stücke, welche durch die neuen ersetzt werden, ohne Schuld des Verwalters abgegangen sind oder verbrauchet worden, was zumal dauerhafte Geräthe sind, als Schränke, Tische, Wägen, Pflüge, Pferdegeschirre ꝛc. Dieses alles setzt einige Weitläufigkeiten voraus, worüber aber der Kameralisie so wenig als der Verwalter verdrüßlich werden müssen; denn sie sind nothwendig, um den Verwalter nicht in Unachtsamkeit fallen zu lassen; worein die Menschen gar leicht verfallen, wenn sie von ihren Handlungen keine Rechenschaft zu geben haben.

Ein anderer Grund der Nothwendigkeit des Inventariums liegt auch in dem Gesinde selbst. Sobald dasselbe merkt, daß nicht alle Stücke aufgeschrie-

geschrieben sind und die damit vorgehende Verände-
rungen nicht bemerket werden, so ist die differentia
specifica zwischen dem Knecht und dem Wolfe, der
auch die gezählten Schaafe frißt, weggeräumt; der
Knecht hat noch einigen Scheu vor dem Aufschrei-
ben, wie vor den Gespenstern; er stellt sich mehr
dabey vor, als wahr ist. Wenn aber nichts mehr
aufgeschrieben wird, dann frißt er wie der Wolf.

Ueberhaupt kann man hier nicht genug das
Registerhalten für die Landwirthschaft empfehlen.
Wenn auch zuweilen ein Naturalist unter den
Knechten ist, der seine Spötterey über das Auf-
schreiben dem andern Gesinde beybringt, so gehöret
doch nicht viel Kunst für den Verwalter darzu,
den Spötter kennen zu lernen; und da wird er für
seine Vergehungen mit Schlägen gezüchtiget, oder
gar fortgeschickt werden. Ein oder zwey solche sta-
tuirte Exempel sind hinlänglich, eine ununterbro-
chene Genauigkeit des Inventariums auf jedem Gute
zu erhalten; und dann hat man schon sehr viel er-
halten. Der Verwalter hat damit einen stillschwei-
genden Wächter über seine ganze Wirthschaft bestellt,
wenn er sich gewöhnt hat, ein richtiges Inventa-
rium zu führen, das er aber nicht etwa nur bey dem
Schlusse des Jahrs vor sich nehme, sondern das er
in seinem Einnahms- und Ausgabs-Journal liegen
habe,

habe, um es bey jedem Falle sogleich an der Hand zu haben; noch besser, wenn er es in Taschenformat kopirt wie einen Kalender, oder wie ein Staabs-Officier oder Adjutant seine Rangir- und Monatslisten, in der Tasche bey sich herumträgt; seine Abwesenheit auf 2. 3 oder mehrere Tage wird alsdenn ungleich weniger schaden, als sonst, wo kein richtig Inventarium gehalten wird, wo der liederliche oder gewissenlosse schlaue Knecht wohl weiß, daß der Herr nichts weiß, daß er vielmehr, wenn er auch etwas zu wissen glaubt, sich alsbald von dem vertrauten Knechte das Gegentheil weis machen lässet, eben deswegen, weil er kein richtig Inventarium hält. Es ist aber nicht genug, das Inventarium nur so zu führen, wie es etwan am Ende des Jahrs zierlich abgeschrieben der Kammer vorgelegt wird, die zufrieden ist, daraus zu sehen, ob dieses oder jenes Inventarienstück des vorigen Jahrs auch in diesem Jahr noch existire oder abgekommen, oder daß ein neues zugekommen sey, ohne sich sehr genau darum zu bekümmern, ob die Veränderung im Januar oder im December vorgefallen; sondern es muß ein bequemes Handbuch seyn, wo bey jedem Artikel Raum genug sey, die Abgänge und Zugänge den Tagen nach genau zu bemerken. Alsdenn erst hat es für den Verwalter selbst gegen seine Untergebene die rechte Wirkung, daß sie von ihm

überzeugt werden, ihm könne nichts verborgen bleiben, ihm sey auf keine Viertelstunde zu trauen, was er nicht wisse, das wisse sein Buch. Das sind die heilsame Wirkungen des Inventariums. Wenn es auch zuweilen nur Illusion wäre, so ist doch gewis, daß bey dem gemeinen Landvolke, mit welchem man es hier zu thun hat, Illusion öfters mehr thut als vollständige Ueberzeugung. *)

Ein solches Handbuch hat nicht nur den Nutzen, daß alle Zu- und Abgänge ohne Verwirrung darinne bemerket werden können, sondern es müssen auch alle andere Veränderungen dabey aufgezeichnet werden, z. E. wenn der Wagen reparirt, ein neues Rad daran gemacht worden, wann das Mut-

*) Ich erinnere mich hier eines Verwalters, der zur Zeit der Ernde, da die Garben auf einem Acker lagen, durch welchen ein frequenter Fuspfad gieng, einen Vertrauten bestellte, der im Acker Garben stahl, und dann wie gemauert stehen blieb, um die Vorbeygehenden zu Hülfe zu rufen gegen den gottlosen Verwalter, der ihn durch seine Teufelskunst hieher gebannt habe. Das machte den Verwalter in der Gegend so furchtbar, daß er gar nicht bestohlen wurde, weder im Felde noch im Hause.

Mutterpferd belegt, die Kühe gesprungen worden, wenn sie gerosset, gerindert, die Schweine geromset, gefohlet, gekalbt, geworfen haben; je kleiner auch der Detail bey einigen Artikeln des kleinen Viehes, Geflügel, Tauben ꝛc. seyn mag, desto mehr muß sich der Verwalter bemühen, ihn doch zu Register zu bringen; denn eben darin liegt das Kunststück, sich dem Gesinde furchtbar zu machen, und die Idee ihm lebhaft einzubilden, daß kein Ey, kein Küchelgen, kein Bund Stroh ꝛc. verloren gehen könne, das der Verwalter nicht wisse. Bey aller Genauigkeit und Vollständigkeit ist es doch nicht möglich, es dahin zu bringen, wohin das einfältige Gesinde glaubt, daß es wirklich gebracht sey. Allein! es ist immer genug, es bey diesem Glauben zu erhalten und auf alle mögliche Weise darin zu stärken; denn wenn auch zuweilen Fälle sich ereignen, die dem Gesinde bekannt sind, von dem Verwalter aber nicht in Erfahrung gebracht, folglich auch von ihm nicht gerüget werden; so ist doch das Gesinde geneigter zu glauben, daß der Verwalter sich mehr unwissend anstelle, als daß er es wirklich sey, wohl verstanden, wenn der Verwalter sich sonst schon auf andere Art durch seine Buchhaltung in Furcht zu setzen gewußt hat.

Was die Geräthe in den Wohnzimmern des Verwalters und in den Zimmern betrift, die dazu bestimmt sind, um zuweilen Abgeordnete von der Kammer auf kurze Zeit zu beherbergen, so versteht sich, daß hierzu keine besondere Aufwände nöthig sind; denn weil doch dem Verwalter Tische und Stühle zur Nothdurft angeschaffet werden, so bleiben ihm immer so viel davon übrig, um des Commissars Zimmer auf so kurze Zeit besetzen zu können, welches auch von den Betten zu verstehen ist. Andere Geräthe, die zu des Verwalters oder der Seinigen besondern Bequemlichkeit oder Weichlichkeit gereichen, künstliche Schränke, Spieltische, Nachttische, Spiegel, Schatullen, Gemählde, Thee- und Caffe-Geschirre, feine Gläser, Porcellan, musikalische Instrumenten- Gewehr, kostbare Pferdezeuche, Stockuhren ꝛc. müssen nie von der Kammer angeschafft werden; und ein kluger Verwalter wird sich auch hüten, sie aus seinen Mitteln anzuschaffen, weil sie auf dem Lande wirklich überflüßig sind, der Kammer aber die Idee von ihm erwecken, daß er ein schlechter Wirth sey, eine Idee, die ihm allezeit nachtheilig ist, er mag für sich selbst wenig oder viel Vermögen besitzen; denn in jenem Fall ist er im Verdacht, in die fürstliche Gelder gegriffen oder sonst eigennützig gewirthschaftet zu haben, in die-

sem

sem Fall aber macht er sich als ein Verschwender verdächtig. Hält er nun überdem kein richtig Inventarium, so sind alle seine für sich angeschafte Meubles in Gefahr, für fürstliche Meubles gehalten zu werden, es hält schwer, den Beweis des Eigenthums zu führen, wenn es zumal Meubles sind, wozu die Materialien auf dem Gute wachsen, z. E. Holz, leinene und wöllene Zeuche ꝛc.

Ich würde daher vorschlagen, ein Inventarium mit leeren Spatiis bey jeder Rubrik drucken zu lassen; die Rubriken müßten über alle mögliche Gegenstände sich ausbreiten, Meubles, Vorräthe an Früchten, Holz, Vieh, Fischen, Geflügel, Materialien ꝛc. und auch an solchen Meubles, die sonst für gleichsam unbeweglich in Rechten gehalten werden, als: eiserne, irrdene, porzellanene Oefen, eingemauerte Kessel, eingemauerte Schränke, eingemauerte Spiegel, künstliche Fußböden, Platfonds, Thürenschlösser, Gläser in den Fenstern, sowohl grosse als kleine Glockenzüge, Marteaux an den Thüren, eiserne Gegitter und Trailles vor den Fenstern oder Gärten, Statuen, gemahlte oder geschnitzte Wapen über den Thüren, Wetterfahnen, Aufziehbrücken, Balustraden in Galerien und an den Treppen, Dachrinnen, Thore, Schilderhäuser, Laternenstöcke, Zollstöcke, Sonnenuhrenstöcke, Laub-

hütten, Gloiretten, Fontainen, Cascaden, Vogelheerde, Auerhahnen; Jagdhütten u. dgl. Da möchte denn jeder Verwalter unter jede Rubrik einschreiben, was er habe, und was er nicht hätte, das möchte er blind durchführen. In einem mittelmäßigen Fürstenthum ein solches Inventarium auf einigen Bogen ein paar tausendmal abgedruckt, würde für die Kammer-Domänengüter eine ganze Generation durchdauern, und einem jeden Verwalter könnten jährlich ein halb Dutzend Exemplarien mitgetheilt werden, um für sich und die Seinige tägliche Handbücher daraus zu machen, und doch alle Jahr ein oder zwey Exemplare davon zur gewissen Zeit oder unerwartet zur Kammer einzuschicken. Das würde die Verwalter und ihre Untergebene nicht nur in beständiger Furcht und Aufmerksamkeit erhalten, sondern sie auch selbst mit ihrem täglichen Verwaltungs-Zustand fast eben so genau bekannt machen, als der kommandirende Officier durch die Listen und Rapports mit dem kleinsten Detail seines Regiments bekannt bleibt. Wird freylich zuweilen auch hintergangen; aber das gehört zur Ausnahm; ein wachsamer Befehlshaber wird nur selten, oder wenn es auch geschieht, nur ein, höchstens 2 mal von seinen Untergebenen hintergangen; die Hintergeher bleiben seiner Wachsamkeit nicht verborgen, und dann schaft er sie weg, wie

der

der Verwalter das hintergehende Gesind, oder die Kammer den hintergehenden Verwalter fortschaft.

Allgemeine Betrachtungen über das Betragen der Kammer, bey dem Bauwesen der Domänen.

Ich habe schon in meiner Schrift an einen teutschen Hofmarschall S. 154 des ganzen Umfangs der Baukosten überhaupt erwähnet, ohne jedoch dabey stehen zu bleiben, und in dieser Schrift **an einen teutschen Kammer-Präsidenten** hab ich auch im Ersten Abschnitte bey Gelegenheit der **Bauzahl-Aemter** und **Bau-Materialien** S. 166 fg. ein und anders gesagt, das nur halb verstanden werden kann, so lange nicht über das ganze Bauwesen so viel nachgebracht wird, als der Kameraliste wissen muß, wenn es auf die Beantwortung folgender Fragen ankömmt: ist es besser im Taglohn bauen zu lassen, oder den Bau in Admodiation zu geben? ist es nothwendig, daß einige Kammer-Räthe Architectur verstehen, um den Baumeister beurtheilen und überschauen zu können? oder ist genug, wenn nur der Baumeister seine Kunst versteht? oder daß noch einer neben ihm sey, und nach Umständen einer den andern kontrolire? das heist, einer des andern Teufel sey? Wor-

auf kommt es bey Beurtheilung der Bau-Ueberschläge vor dem Bau, und der Bau-Rechnungen nach vollendetem Bau an?

Hier bey den Domänen ist endlich der Ort, wo ich nöthig finde, den Gegenstand näher vor die Augen zu nehmen, und zwar nach der Ordnung dieser obigen Fragen.

Ist es besser, im Taglohn bauen zu lassen, oder den Bau in Admodiation zu geben?

Man muß hier wider Willen etwas scholastisch verfahren, und vor allem distinguiren, unter der Admodiation des **ganzen Baues**, und der Admodiation des **Verdiensts der einzelnen Arbeitsleute**. Jene Art kann man gerade zu als unkameralisch verwerfen, so kameralisch auch der erste Anblick seyn mag.

Denn man glaubt zwar den Vortheil damit zu erlangen, der freylich in manchem Betrachte wirklich Vortheil ist, den ganzen Bauaufwand vorher sicher bestimmen zu können. Allein! sobald man überlegt, daß alles dabey darauf hinauslaufe, daß entweder der Entreprenneur gewinne oder betrogen werde, so ist beydes falsch und einer ordentlichen Kammer-Verfassung unwürdig. Der Gewinn, welcher bey einem Bau erlangt werden kann, ist Verlust für die Kammer oder für die Werkleute;

die

die Kammer hat entweder zu viel versprochen, oder die Werkleute werden von dem Entreprenneur zu hart gehalten, und denn wird, welches der **dritte** Fall ist, der Bau übereilt und schlecht behandelt, oder es kann auch der Architekt, welches der **vierte** Fall wäre, von den Werkleuten beseitiget (bestochen) werden.

Sobald nur ein einziger dieser Auswege offen ist, so läuft die Kammer bey der Admodiation Gefahr; im Taglohn hingegen ist die Gefahr noch grösser; nicht nur wird der ganze Kosten-Ueberschlag höchst ungewiß, statt berechneter 2000 Thaler braucht man vielleicht 4000, sondern der Architekt, welcher beym Taglohn selbst oder durch die Seinigen beywohnt, wird auch nach Tagen bezahlt; je mehr Tage nun mit dem Bau zugebracht werden, je mehr Diätengelder verdient der Architekt dabey; ein grosser Theil seiner Kunst besteht also darin, die Kosten-Anschläge sehr gering zu machen, um nur erst die Kammer dadurch zu Resolvirung des Baues zu bewegen; sobald nur aber einmal zu bauen angefangen ist, dann wird der Anschlag vergessen. Nach vollendetem Bau findet zwar die Kammer zwischen der eingesendeten Rechnung und dem vorläufigen Anschlag einen grossen Unterschied; allein! der Architekt belegt seine Rechnung mit Empfangs-

Scheinen und Quittungen, und entschuldigt sich entweder mit der Ungewißheit der menschlichen Vorhersehungskunst überhaupt, oder mit allerhand Exeignissen, die zumal bey Reparationen stehender Gebäude unter den Händen der Werkleute unerwartet entstanden sind, da z. E. eine ganze Mauer eingefallen, davon nur die Hälfte niedergerissen werden sollte, und was dergleichen gewöhnlicher Witz mehr für Vorwände an Hand geben mag, die einem jeden bekannt sind, der mit der Baurechnung Fürstlicher oder anderer öffentlicher Gebäude zu thun gehabt hat. Was ist also zu thun, um zwischen beyden Wegen die Mittelstrasse zu finden? Weder den ganzen Bau veradmodiirt, noch Taglohn bezahlt, sondern einem jeden Werkmann, dem Zimmermann, Maurer, Schlösser, Tischler, Glaser ꝛc. seinen Verdienst überhaupt verdungen, die Materialien, aber Holz, Steine, Kalch, Eisen, in ihrer besten Qualität, Fuhrlohn, ꝛc. alles in den genauesten Preisen behandelt, und endlich dem Architekt, der ohnedem in Besoldung stehen sollte, es mag im Lande gebaut werden oder nicht, (denn ausserdem, wenn er von Diäten leben muß, wird immer gebaut, es mag sehr nothwendig seyn oder nicht) nach vollendetem Bau ein Geschenk ausgesetzt, welches nach dem nähern oder entferntern Grad, in welchem er den Ueberschlag erreicht oder verlassen, bestimmet wer-

werden müßte. Zu solchen Accorden, oder Admodiationen ist ein Kammer-Rath, der aber doch eine kompetente praktische Kenntnis von der Baukunst hat, besser als ein Architekt, zum wenigsten müßte die Behandlung dem Architekt nie allein überlassen werden. Er müßte nichts weiter dabey zu thun haben, als die Werkleute bedeuten, was sie für die versprochene Summen für Arbeiten, und mit welchen Vollkommenheiten zu liefern haben; seine öftere Gegenwart müßte sie zurückhalten, auf schlechte übereilte Arbeit dabey zu denken; sie müßten ihn für den Mann ansehen und fürchten, der schlechte und gute Arbeit, Betrügerey und wahren Fleiß genau zu unterscheiden wisse; sie müßten aber ihn nicht nur dafür ansehen, sondern die Kammer müßte auch schon bey seiner Auswahl überzeugt seyn, daß er es ist. Aber! Licitationen quanti minimi anzustellen, wo aus Neid oder odio figuli in figulum ein Werkmann dem andern durch geringern Lohn die Arbeit aus den Händen spielen will, müßten nie zugelassen werden; sondern zu den gewöhnlichen Bäuen müßten die angenommene, und mit einigen Privilegien distinguirte Hofwerkleute allezeit angestellet werden, die sich die billige Behandlung der Kammer oder der Bauwesens-Deputation bey der Kammer gefallen lassen, oder erwarten müßten, daß den widersetzlichen oder unbe-

gnügsamen ihr Hof-Patent und Privilegium gar entzogen, und alsdenn der Bau andern Werkleuten verdungen würde. Eine solche Einrichtung wird die Leute immer in Ordnung erhalten, und sie werden sich selbst bemühen, das Vertrauen der Kammer überall zu verdienen.

Ist es nothwendig, daß Kammer-Räthe Architektur verstehen, um den Baumeister beurtheilen und überschauen zu können?

Es ist schlimm, wenn der moralische Caracter des Baumeisters so schwankend ist, daß er eines scharfen Controls bedarf; indessen, da Wissenschaft und Herz nicht immer im Gleichgewichte beysammen gefunden werden; so muß sich freylich der gut denkende Architekt, um nicht der Kammer das Spiel bey den übrigen mit zu verderben, auch mit unter die Regul werfen, ich will sagen, er muß sich auch kontroliren lassen; es ist ihm sogar selbst daran gelegen, daß es geschehe; denn ein redlicher Diener sucht eine Art von Stolz darin, einen strengen Beweiß seiner Redlichkeit und Pflichtstreue zu führen. Es ist ihm also dran gelegen, daß der Mann, oder die Männer, welche seine Redlichkeit beurtheilen sollen, nicht blos eine gemeine Geschicklichkeit, eine gemeine Kenntnis besitzen, sondern auch mit der Kunst so bekannt

kannt und vertraut sind, daß sie einen wahren innerlichen Beruf haben, darüber zu urtheilen, und daß der Fürst und das Land von der Vollkommenheit dieses Berufs überzeugt sind.

Es ist aber hiezu nicht schlechterdings nöthig, daß der Kammer-Rath ein Maurer- oder Zimmergesell oder Kanonier gewesen sey*). Er kan seine

*) Es gehört mit unter die Vorurtheile der Nation, daß Feldmesser und Baumeister meistens bey der Meßkette und nicht auf hohen Schulen gebildet werden, wie die Wundärzte, Einnehmer, Kaufleute und Apotheker. Man verwechselt aber, wo ich nicht irre, causam mit non causa. Alle diese Leute hohlen ihre Kenntnisse nur deswegen nicht von hohen Schulen, weil sie meistens zu arm dazu sind, oder vielmehr, weil diese mit ihrem Kram zu theuer sind; denn es ist kein Zweifel, daß wir in Teutschland viel bessere Leinweber haben würden, wenn unsere hohe Schulen eben sowohl Katheder für die Leinweber als für die Pferd- Wallachenschneider hätten. Man sehe z. E. die Battist- Mousselin- oder Kammertuch-Weber aus Braband, Flandern, aus der Picardie, Hennegau, Artois, ꝛc. die auf unsere teutsche Jahrmärkte herauskommen; ein jeder ist im Stand, den Katheder zu betreten und seine Kunst mit Beredsamkeit und Methode vorzutragen. Man schicke die jungen Felds-

Mathematik auf der hohen Schule oder in der Schreib-Stube gelernt haben; hat er denn noch dabey ein gesundes Augenmaas, kennt aus den Scenen des gemeinen Lebens die gewöhnlichsten Verhältnisse der gemeinen Handwerks- und Arbeitsleute, den Wehrt oder Unwerth, Mangel oder Ueberfluß der Materialien, ꝛc. so weiß er zu dieser Bestimmung mehr als der abstrakteste Algebraiste. Hat er endlich eine Zeitlang sich dabey geübet, so wird ihm bald der Architekt selbst entbehrlich, und die Kammer gewinnt dabey; wiewohl der Kameralist, um seiner eigenen Sicherheit willen (die mir zwar hier nichts angehet, worauf ich aber deswegen einen Nebenblik werfe, weil insgemein die Kammer doch auch mit darunter leidet, wenn der Baukameraliste nach abgeschaftem Architekt verdrießlich gemacht und gehudelt wird,) doch nie auf die Abschaffung des Architekts dringen sollte.

Ist

Feldmesser und Baumeister nur erst in die Schulen, zum wenigsten in die Mittelschulen; so werden sie auch theilbarer werden, und die Feldmeßkunst, die ohnedem bey den Juristen L. 9. t. 18. C. de maleficis et mathematicis sehr übel angeschrieben ist, wird bald eben so wenig mehr eine eigene Zunft seyn als die Logik.

Ist es besser, wenn der Kameraliste nichts von der Baukunst versteht, und an seiner statt dem Baumeister ein Ober- oder Gegenbaumeister gesetzt ist?

Es ist eine gemeine Wirthschafts-Regel, unter den Bedienten immer eine gewisse Eifersucht und Feindschaft zu erhalten, damit keiner dem andern traue. Bey dem gemeinen Gesinde hat auch die Regul wirklich ihren Nutzen; aber bey Leuten von bessern und geübten Kenntnissen schlagen dergleichen Eifersuchten meistens zum Nachtheil der Kammer aus; ein jeder sucht den andern verdächtig zu machen, bereitet ihm Versuchungen, die sonst von ihm ferne geblieben wären, und ihr Tichten und Trachten geht alsdenn mehr dahin, ihren Collegen oder Vorgesetzten zu verläumden oder zu stürzen, als das wahre Interesse der Kammer bey dem Bau zu beobachten. Was der eine vorschlägt, tadelt der andere, und wenn sein Tadel nichts ausrichtet, so sucht er hinterher die Ausführung des entgegen gesetzten Vorschlags zu hindern. Die Kammer hat am Ende mehr zu thun, die beyden Leute in Ordnung zu halten, als den Bau beschleunigen zu lassen. Also in der Regul keine zwey Baumeister bey einem Bau; denn entweder entstehet der Fall, den ich angegeben habe, oder der andere, der zwar einiger maaßen besser ist, da der eine von dem andern ab-

hängt

hängt und alles in blinder Ergebenheit billigt, der aber eben dadurch beweist, daß der zweyte Mann überflüßig ist. Gesetzt, es wäre auch kein Kammer-Rath, kein Kammer-Sekretar, kein Marsch-Commissar, (der ohnedem in Friedens-Zeiten nichts zu thun hat, und von Rechtswegen Mathematik und Geometrie verstehen sollte, wie ich oben schon S. 133 bemerket habe,) kein Beamter dazu initiirt, so wähle man doch unter ihnen ein Subjekt aus, das gesünden Verstand, Witz, Lust, Biegsamkeit und Unverdrossenheit genug hat, das Aufseher-Amt zu verwalten, gebe ihm Bücher und Subsidien an die Hand, muntere ihn durch besondere Gnaden-Versicherungen dazu auf; geschwinde wird sich der Bau-Kammerath formiret haben. Bey dergleichen Aufsichten kommt es mehr auf Redlichkeit, Unverdrossenheit und Leichtigkeit des Begriffs, als auf tiefe Gelehrsamkeit oder Kunst-Sprachen an.

Worauf kommt es bey Beurtheilung der Bau-Ueberschläge und Baurechnungen an?

Der Baukameraliste muß die Auswege und Misgriffe der Bauleute kennen, zum wenigsten die möglichsten, um auch bey einem schon vollendeten Bau am rechten Orte Proben veranstalten zu können. Die Misgriffe der Bauleute, die sich auf

Betrug

Betrug beziehen, bestehen in Entwendung der Materialien, und dann bey überhauptlichen Accorden oder Admodiationen, in überschnellter Eilfertigkeit; bey Taglohns-Arbeiten aber in Müßiggang und muthwilliger Zeitverlängerung.

Von Entwendung der Materialien.

1) Wenn das beygeführte Bauholz nicht Fusweiß ausgemessen ist, so können 50 Bäume beygeführt werden, die können zufällig zu 50 Fußlang 2500 Fuß betragen; es sind aber nur 2000 Fuß nöthig gewesen, denn man kann die Länge im Walde nicht so genau ausmessen, mithin können unvermerkt 500 Fuß oder 10 Bäume weggebracht werden, wenn das Holz nicht, sobald es vom Walde hereinkommt, gemessen wird.

2) mit den grossen Bruch- und Quatersteinen kann die Kammer betrogen werden, wenn der Steinbrecher und der Maurer zusammen spielen, und dieser jenem grössere Lieferungen attestirt, als wirklich geliefert worden; eben dasselbe kann sich auch mit den gebackenen Pflaster- und Mauersteinen zutragen, welche nicht eben so zuverläßig als die auf dem Dache liegende Ziegelsteine hinterher nachgezählt wer-

werden können, wenn nicht alles in sichern Beschluß gebracht, und den Werkleuten von Tag zu Tag daraus die Bedürfnis zugezählt wird.

3) mit dem Kalche, wenn er nicht in gutem Verschluß gebracht, und sobald als möglich abgelöscht wird; auch der abgelöschte Kalch kann in der Grube in ein gewisses stereome: trisches oder Dickmaas gebracht werden, wo: bey eine jede Grube auf der Fläche in Qua: drate getheilt, und die Erfodernis auch nach angewiesenen und auf der Oberfläche bezeich: neten Quadraten ausgestochen und bemerket werden müßte. Aber auch bey der Lieferung des trockenen Kalchs muß genau darauf ge: sehen werden, daß die Maurer mit dem Kalchbrenner nicht unter dem Hütgen spielen, oder wenn der Kalch aus Fürstlichen Kalch: öfen geliefert wird, daß die entfernte Frohn: bauern, welche die Fuhren verrichten, nicht mit einzelnen Fuhren andere Weege fahren, und den Kalch zu ihrem Nutzen verschleppen.

4) Bretter, Dielen, Latten, ꝛc. besonders was zu Gerüsten, Hütten und Bedachungen, Brücken ꝛc. währendem Bau sowohl als was in dem Bau selbst zu Fußböden, Dä: chern, und andern Zimmermanns: und Schreiner:

Schreiner-Arbeiten verwendet wird, können theils auf der Sägmühle, theils bey dem Bau auf allerley Art entwendet werden, wenn sie nicht auf gewisse sichtbare Weise, wo die Volumina leicht übersehen und die Invidua gezählet werden können, in gute Bewahrung genommen, besonders aber die Bretter lüftig aufgespänet werden, damit kein Bret unmittelbar auf dem andern zu liegen komme, wenn sie zumal noch frisch und nicht trocken genug sind. Es muß dahero nichts aus dem Bretter-Magazin, weder zur Verarbeitung noch zu zeitlichem Gebrauche bey Gerüsten abgegeben werden, das nicht genau berechnet und in Ausgabe gebracht werde. Es versteht sich alsdenn, daß über Gerüst- und dergleichen Bretter besondere Rechnung geführet werde, um daraus nach vollendetem Bau wissen zu können, was für Gerüstbretter verlohren gegangen, und was die noch übrigen für einen Werth haben.

5) **Eisen** kann unter allen am sichersten bewahret und verrechnet werden, weil nichts daran eintrocknet, und sowohl der Grob- als der Kleinschmid Eisen zu den Arbeiten, die sie verfertigen, das erfoderliche Eisen auch dem Gewichte nach erhalten.

Wenn

Wenn der Baurechnungs-Kameraliste nur erst diese Gegenstände genau kennt, so wird es ihm leicht seyn, die Baurechnungen gründlich zu untersuchen, ohne in den Verdacht zu gerathen, daß er nodum in scirpo suche.

Von überschnellter Eilfertigkeit bey überhauptlichen Accorden.

Einer der wichtigsten Fehler ist aber wohl der, welcher in dem Grunde der Gebäude begangen wird, wenn derselbe nicht dichte genug mit Steinen ausgemauert, sondern nur kleine Steine, um die Tiefe auszufüllen, unordentlich hineingeschmissen werden, darüber entstehen Lücken im Grunde, der dadurch nicht die Stärke erreichet, die er haben müßte, um das Gebäude zu ertragen; dieses senkt sich in der Folge, und das Gebäude bekommt Risse und Spalten. Diesem vorzubeugen muß der Baukameraliste eine seiner ersten und wesentlichsten Sorgen darauf gerichtet seyn lassen, daß ein Bauverständiger beygeordnet werde, welcher der Grundlegung beständig beywohne und dafür sorge, daß der Grund mit grossen und festen Steinen dicht ausgemauert, und die Lücken, die weil doch nicht alle Steine so genau und fleißig eingepasset werden können, wie in der obern Brust-Mauer, mit gelöschtem Kalch ausgegossen und kleine Steine drunter hineingeworfen und gedrängt werden.

Das

Das ist insonderheit bey einem losen und wäs-serichten Grunde von grossem Nutzen; es giebt Gegenden, zumal in Niederteutschland, wo im Grunde viel sogenannter **Wellsand** gefunden wird, der auf dem Wasser schwimmt und elastisch ist. Wenn auf solchen Sand Bretter geleget werden, so kann man zwar sicher darauf gehen und sogar Lasten darauf fortbringen; aber das Bret schwankt unter den Füssen, als wenn es auf Wasser schwämme. In einen solchen Grund gelöschten Kalch, mit kleinen Steinen vermischt, eingegossen, das macht ihn fest, und nimmt ihm die Schwankung und Elasticität.

Eine andere Flüchtigkeit begehen die Maurer bey Aufführung der äussern Mauern, die von Bruchsteinen gemauert werden. An statt diese Steine so fleißig zu spitzen und zu behauen, daß sie auf einander, ohne dazwischen gearbeiteten Kalch, passen, werden sie mit weniger Fleiß behauen; und dann wird um so viel mehr Kalch und Mörtel dazwischen gearbeitet. Wenn der Kalch in unsern Tagen noch mit eben so viel Fleiß gelöschet, und der Mörtel noch mit eben der Sorgfalt angemachet würde, als unsere Alten angewendet hatten, deren noch auf uns gekommene alte Mauren so unzerstörlich geworden, daß man darüber auf das sonderbare

Vorurtheil verfallen ist, sie hätten ihren Kalch mit Wein gelöscht, wie denn der gemauerte Kalch so hart als Stein geworden, dergestalt, daß man in unsern Tagen mit dergleichen versteinerten Kalchbrocken, die aus den niedergerissenen Blockthürmen und Mauern herausgeschlagen werden, eben so dauerhaft als mit den härtesten Steinen die Strassen pflastern kann; so könnte man jene Flüchtigkeit bey Abspitzung der Steine ungetadelt lassen, weil der Kalch alsdenn ein Surrogat der Steine wäre. Allein! man muß nie die heutige gewöhnlichste Art den Kalch zu löschen und den Mörtel zu machen gesehen haben, um nicht von der Wahrheit jenes Tadels überzeugt zu seyn. Die Alten sahen die Bearbeitung des Mörtels *) für ein Meistergeschäft an; Erfahrne Meister, nicht wie in unsern Tagen Jungen und Taglöhner, machten den Mörtel. In diesen unsern Tagen, da die Steinbehauungskunst immer weiter getrieben werden, findet man nicht mehr für gut die Meister mit dem Kalchlöschen zu beschäftigen, sondern läßt geschehen, daß sie diese Arbeit den geringsten unter den Arbeitsleuten aufgeben, weil man angenommen hat, daß die Steine, wenn sie sehr fleißig und passend gefugt worden, durch ihre eigene Schwere, und den wechselseitigen Druck der unzähligen Berührungs-

*) s. oben S. 766.

rührungs-Punkten, wie bey zwey aufeinander lie-
genden Spiegel-Gläsern, die man mit genauer
Noth von einander trennen kann, sich dichter auf
einander fügen, als durch dazwischen angebrachten
Kalch möglich seyn würde, deswegen wahrscheinlich
auf die Bereitung des Kalchs dieselbe Meistermäßige
Bearbeitung nicht mehr gewendet werden mag.
obwohl unter hundert Mauermeistern kaum einem
diese sophistische Ursache bekannt seyn mag. Auch
bey der Auswahl der Steine wird, um nicht zu viel
Zeit darüber zu verlieren, nicht Sorgfalt genug ange-
wendet, es werden nicht genug an der Luft ausge-
trocknete Bruchsteine zu den Rez de Chaussée und
untersten Stockwerksmauern gebraucht, die alsdenn
schwitzen und die Wohnung feucht und unbequem
machen; das gilt auch bey den Backsteinen, wenn
damit aus Mangel der Bruchsteine in feuchtem
Grunde, z. E. bey heimlichen Gemächern ꝛc. gemauert
werden soll, wozu eigentlich keine andere als voll-
kommen, und mehr zu viel- als zu wenig-gebrannte
Steine gebraucht werden müssen.

Bey der **Bedachung** kann zwar am wenigsten
betrogen werden, weil die Ziegel neben einander zu
liegen kommen, und nach Maasgab der Latten das
Hauß bedecken müssen, wobey sich nichts übereilen
lässet, da die Uebereilung dem Herrn oder der

Kammer schädlich wäre. Allein! weil die Latten, woran die Ziegel oder (wie man sie in Niedersachsen nennt) Pfannen gehängt werden, an die Sparren zu schlagen, sonderbarer Weiß ein Geschäfte der Mäurer und nicht der Zimmerleute ist; so schlagen diese die Latten weiter aus einander, um geschwinder fertig zu werden, wodurch aber auch das Dach leichter, und gegen Wind und Regen beweglicher und durchdringlicher wird. Wenn der Maurer vermuthen kann, daß aus der Ersparnis einer starken Ziegel-Erfodernis der Baukameralisie Argwohn schöpfen möchte, so wird er auch der Versuchung nicht widerstehen, den durch die weitschichtigere Belattung ersparten Ueberfluß von Ziegeln heimlich wegzuschaffen; wodurch also die Kammer in doppelten Schaden kommt, einmal, daß das Dach leichter und baufälliger wird, und denn, daß die ersparte Ziegeln gestohlen werden. Dieser Versuchung und überhaupt dem ganzen Misbrauche vorzubeugen, muß die Belattung des Daches unter eben so strenger Beobachtung geschehen, als die Legung des Grundes, nur mit dem Unterschiede, daß die Aufsicht kürzer gefasset werden kann, wenn dem Maurer genau bestimmt wird, wie weit das Dach belattet werden soll; denn hiernach kann genau die Zahl der Latten-Reyhen auf jedem Dache ausgemessen,

und

und, ehe die Ziegel darauf zu hängen kommen, leicht nachgezählet werden.

Das sind die bekannteste Misbräuche der Mäurer, wozu ihnen durch den **überhauptlichen** Accord die Bahn geöfnet wird, wenn die Päße nicht sorgfältig besetzet werden.

Bey dem **Zimmermann** ist man beynahe in derselben Gefahr, da erstlich, um nur davon zu kommen, bey dem **Beschlagen der Hölzer** keine Genauigkeit nach der gezeichneten Linie beobachtet wird, davon die Hölzer entweder dicker oder dünner werden, als sie werden sollten, oder die sie, um nicht zu tief einhauen zu müssen, und doch eine gewisse Gleichheit in der Dicke zu erhalten, sehr kurz ablängen, da denn der Dritte auch wohl öfters halbe Theil der Länge unter das Abholz fällt, welches meistens vorher überhaupt verkauft wird; solche Käufer des Abholzes stecken sich dann hinter den Zimmermann und bestechen ihn, damit er grosse Schwänze und dicke Späne abfallen lasse. Diese Beobachtung lehret zugleich, daß man das Abholz auf den Zimmer-Plätzen nie überhaupt durch Admodiation, sondern allezeit erst nach geschehener Beschlagung verkaufen und indessen auf reguläre gleichgrosse viereckige Haufen, besonders die grossen Späne,

bringen lassen, und alsdenn durch Meistgebot verz steigern, oder in einem gewissen Taxe Haufenweise verkaufen sollte.

Das schlimmeste bey dergleichen Accorden so: wohl mit Maurer als Zimmermann ist endlich auch noch dieses, daß der Meister seinen Gesellen weni: ger Lohn giebt, als wenn sie unmittelbar aus der Cassa bezahlt werden; denn es ist nicht genug, daß er insgemein den 10ten oder 12ten Theil für so: genanntes Förder:Geld von dem Lohne seiner Ge: sellen, als eine fast durchgehends eingeführte Ein: kunft, sich zueignet, sondern er begnügt sich nicht einmal damit, giebt einem jeden Gesellen, nach Maasgabe seiner Geschicklichkeit und Verdienste, nur einen gewissen geringen Lohn, den der Geselle sich wegen der Fortdauer auch gefallen lässet; wozu noch kommt, daß die Leute von ihm nicht baar, sondern nur kärglich bezahlet werden, so daß sie bey Vollendung des Baues öfters noch den dritten oder halben Theil Arbeitslohns:Rückstand an dem Meister zu fodern haben; und nicht selten ist der Fall, da der Mann indessen die Gelder in seinen Nutzen verwendet hat, daß sie am Ende sehr schlecht oder wohl gar Concursmäßig von ihm bezahlet werden. Darüber werden die Gesellen muthlos und nach: läßig, zugleich aber auch arglistig genug, unter al:

lerley

lerley Vorwänden sich der Arbeit auf einzelne Tage zu entziehen, und mit Pfusch-Arbeiten neben bey in Privat- oder andern Häusern zu verdienen, was sie können. In einer solchen verdrieslichen Disposition kann von den Arbeitsgesellen auch weder Fleiß noch Achtsamkeit erwartet werden; sie arbeiten nicht aus Lust, sondern aus Zwang, um nicht durch Veränderung ihrer Werkstätte ihre Lohnrückstände gar zu verlieren. Bey einem soliden Bau aber müssen dergleichen Erscheinungen, die gerade zu von der Solidität das Gegentheil verursachen, unterdrückt werden. Und wenn die überhauptlichen Bauaccorde die Quellen dieser Erscheinungen sind; so müßten gar keine solche Accorde statt finden, wenn nicht zugleich einer dem Auftrage gewachsenen Cameral-Person der Auftrag gegeben wird, die Werkleute und ihre Misbräuche, um sie davon abzuhalten, auf das schärfeste zu beobachten.

Solche Aufträge vorausgesetzt bleibt, der grossen Möglichkeit der Misbräuche ungeachtet, doch immer der überhauptliche Accord vorzüglich vor dem Taglohn; denn es wird zum wenigsten der Werkmeister interessirt, die Arbeit zu beschleunigen, anstatt, daß er im Taglohn sie zu verzögern suchet, *)

*) Der gemeine Landmann hat sogar schon seine Beobachtungen darüber versificirt und in ein plum-

es wird weniger Zeit dabey verlohren, und der Bau wird eher fertig.

Von den Misbräuchen der Werkleute im Taglohn.

Nicht nur suchen die Taglohnsarbeiter auf die so eben erst angeführte Weise unter allerley liederlichen Vorwänden den hellen Tag zu bestehlen, sich von der Arbeit abzuschleichen, unter der Arbeit zu plaudern, sondern sie halten sich auch so pünktlich an den Moment der ausschlagenden Feyerstunde, daß sie mit dem ersten Schlage des Seigers das Beil hinwerfen, ehe der Span gar durchgehauen ist, den sie in der unmittelbar vorhergegangenen Sekunde angehauen haben.

Bey dem Anfang der Morgensarbeit verfahren sie eben so betrieglich, kommen Stunden weiß später an die Arbeit als sie kommen sollten, verlaufen sich bey dem Morgenbrod, und in Städten treiben es einige sogar so weit, daß sie währender Morgenbrods-

plumpes Sprichwort verwandelt: "Zimmerleute, die im Taglohn arbeiten, was "thun die? Antwort: **Vormittag messen "und reissen, Nachmittag essen und** 2c." (davon laufen, unter dem Vorwande natürlicher Nothwendigkeiten.)

brods: ꝛc. Zeit in eine andere Gasse laufen, und dort eine Pfuscharbeit verrichten, wobey sie insgemein länger als eine Stunde zubringen. Der Aufseher oder Ballier kann ihnen zwar, wie auch zu geschehen pflegt, $\frac{1}{4}$ oder $\frac{1}{2}$ Taglohn dafür abziehen lassen. Allein! Das erfodert bey einem grossen Bau wieder einen eigenen kostbarern Aufwand, wovon die Kostbarkeit nicht nur in der Belohnung des Balliers, sondern auch darin liegt, daß dieser, wenn er mit Schärfe verfahren will, alle Morgens über seine ganze Mannschaft eine förmliche Musterung hält, welches leicht in eine Ceremonie ausartet, wodurch ungleich mehr Zeit im Ganzen verlohren wird, als durch das Ausbleiben einzelner Arbeiter; die Leute laufen eine $\frac{1}{4}$ Stunde vor der Musterung zusammen, um sich in Bereitschaft zu stellen und zu schwätzen, und denn brauchen sie eben so viel Zeit, um sich wieder in die abgebrochene Arbeit zu setzen. Von diesem allen hab ich selbst die Erfahrungen gesehen. Die meisten Architekte ziehen zwar die Taglohns: Arbeiten den Accords: Arbeiten vor, aber allein aus dem Grunde, weil sie freyere Hände haben, unter währendem Bau ihren Plan zu verbessern oder zu erweitern. Es ist immer ein Kennzeichen entweder eines in seiner Kunst noch nicht genug geübten, oder furchtsamen Architekts, der zwar der Kammer mancherley wenig kostbare Bauvorschläge thut, sich

aber hütet, die Arbeiten zu veraccordiren, sondern sich auf das Taglohn verläßt, welches am Ende doch bezahlt werden muß, wenn es in facto Rechnungsmäßig bewiesen ist. Ein geübter, dabey aber wahrhaftig und nicht zum Schein oder aus Augendienerschaft kameralischer Architekt muß alle, auch die kleinsten, Verbesserungen bey seinem Entwurfe voraussehen, und den Umständen ihrer mehr oder weniger wesentlichen Nothwendigkeit nach ansetzen, oder unterdrücken; gesetzt auch, es fänden sich unter der Arbeit noch ganz unerwartete Aufwände, die nicht in dem Accorde mit begriffen wären, so muß er doch sie in eine arithmetische Bestimmung setzen und durch einen Nebenaccord so absondern können, daß der Hauptaccord dabey unverrückt bestehen kann. Es nützt hier die Einwendung nichts, daß der Architekt ein ehrlicher Mann sey; auch die Ehrlichkeit kann der Kammer schädlich werden; das größte Verdienst des Kammer-Präsidenten ist und bleibt doch immer, den Einnahms- und Ausgabs-Artikeln bestimmte Gränzen anzuweisen und sich aller Vortheile und Hindernisse zu bemächtigen, die der Ausübung zur Beförderung dienen, oder sie beschwerlich machen können. Wenn z. B. der Kameraliste den Ueberschlag auf 2000 Thaler gemacht hat, um ein Gebäude auszubessern, und unter der Arbeit ergiebt sich erst, daß das unterirrdi-

sche

sche Gewölb einer kostbarern Ausbesserung bedarf, welche Arbeit vor allen andern vorausgehen muß, weil sie zu Befestigung des Grundes nöthig ist; so muß der Kameraliste doch zum wenigsten seinen Ueberschlag der 2000 Thaler in demselben Jahre nicht überschreiten, sondern an den Baukosten des Obergebäudes so viel zurück lassen, als zu Ausbesserung des Untergebäudes nöthig ist; das übrige mag in einem folgenden Jahre nachgebauet werden. So erhält die Kammer ihren Plan, und im Ganzen gewinnet allemal das System dabey, daß die Architekte und Officianten angewöhnet werden, ihre Ueberschläge nicht nur genau zu machen, sondern auch ohne Ueberschreitung zu beobachten. Kann nun der Architekt aus Erfahrung alle unvermeidliche Möglichkeiten in seinen Plan hineinbringen, versteht er dabey die Kunst, alle kleine Künste und Misgriffe der Bauleute zu beobachten, zu beschleichen, zu verhindern und abzustellen, so ist der überhauptliche Accord einzelner Arbeiten, z. E. des Maurers, Zimmermanns, Tischlers ꝛc. allezeit für eine Kammer besser als das Taglohn. Der gemeine Hauswirth, der weiter nichts als Flickarbeiten in seinem Hause machen läßt, den ganzen Tag selbst bey den Werkleuten steht, und wenn sie in einem Zimmer fertig sind, sie in ein anderes, in die Küche oder in die Keller führt, um da ein Loch zuzumauern

und

und dort einen Stein einzusetzen, oder einen Fleck zu übertünchen, ꝛc. der wird freylich die Taglöhns-Weise vorzüglicher finden; das mag auch für ihn wahr seyn, wiewohl doch bey einiger Aufmerksamkeit leicht wahrzunehmen ist, daß durch die beständige Gegenwart der gemeinen Hauswirthe die Bauleute mehr gehindert als gefördert werden, sie gerathen mit einander in allerley Nebengeschwätze, in Stadt- oder Dorf-Neuigkeiten, darüber die Arbeit flüchtig gemachet, und die Zeit verlohren wird. Auch bey der Kammer ereignet sich öfters derselbe unkameralische Fall, wo, wenn sie im Taglohn arbeiten läßt, der beständig gegenwärtige Architekt immer zu tadeln hat, und die Werkleute immer sich zu rechtfertigen haben; über diesen Tadels- und Rechtfertigungs-Gesprächen verliert sich die Zeit, und für die **verlohrne** und verschwätzte Zeit muß den Werkleuten doch eben so viel Taglohn bezahlt werden, als für die **angewendete.**

Eben deswegen hat man um so viel gegründetere Ursachen, den überhauptlichen Accord der Arbeiten überall vorzuziehen; denn da muß der Werkmeister selbst den Verlust der Zeit tragen, den er mit unnüzzem Geschwätze verursachet; dem ungeachtet muß ihn aber doch der Architekt oder Ballier nach Möglichkeit davon abhalten, damit die Leute nicht am

Ende

Ende mit dem Accorde zu kurz kommen, und sich über Härtigkeit beschweren mögen, die dem Archi: tekt und der Unverläßigkeit seines Ueberschlages zur Last geleget wird. Man wende und drehe also die Frage: ob der überhauptliche Bau:Accord ein: zelner Arbeiten besser sey als das Taglohn? wie man will, die Antwort wird allemal auch sogar für den gemeinsten Privat: und Hausstand eben sowohl bejahend seyn, als wir sie oben schon S. 1022 für die Kammer bejahet haben, vorausgesetzt, daß ein jeder sich eine gewisse Summe, klein oder groß, ausgese: zet habe, die er zu dieser oder jener Bauarbeit ver: wenden will oder kann. Er kann dem Werkmeister z. E. alle die Bauarbeiten vorhalten, die er gemacht zu seyn wünscht, und seine Foderung dagegen hören, kann ihm die Summe sagen, die er daran zu wen: den gedenket, mit der Freystellung, ob er sich darauf einlassen wolle oder nicht? Und so kann sogar der Privatmann, ohne eigene Architektur: Kenntnisse, sich eben der Bauvortheile bedienen, die der Kam: mer im besondern Verstand allein eigen zu seyn scheinen.

Von der besten Nutzungsart der alten Baumaterialien.

Wenn vor Aufführung eines neuen Gebäudes anstatt eines alten, das vorerst niedergerissen werden soll,

soll, bey Entwerfung des Kosten-Aufwands das alte Gebäude schon niedergerissen wäre; so könnte man bald durch einige Untersuchung die Balken und Steine, Eisen, Klammern ꝛc. kennen lernen und absondern, die auch zu dem neuen Bau noch tüchtig wären. Allein! darauf wird gewöhnlich entweder gar nicht, oder höchstens nur mit einem Seitenblicke geachtet.

Man sagt, die Balken sind anders gelocht, da, wo sie neu gelocht werden sollten, sind sie nun zu schwach, oder das Holz ist in der Mauer verstockt: die Steine können nur in unregelmäßigen Brocken ausgebrochen werden; sie abzuspitzen, erfodert zu viel Zeit; das Eisenwerk ist rostig und brüchig u. s. w. Von allen diesen Einwendungen der Werkleute ist das meiste wahr, nicht schlechterdings zwar, aber doch moralisch, und in Rücksicht auf die Kammer, mit eben denselben Folgen, als wenn alles schlechterdings wahr wäre; denn die Untersuchungen und Absonderungen der noch brauchbaren alten Materialien müßten durch dieselben Werkleute geschehen, von welchen jene Einwendungen gemacht werden, folglich ist leicht zu erachten, daß die Untersuchungen nie anders als convenienzmäßig für die Werkleute ausfallen würden.

Es würde daher ein unpraktischer Gedanke seyn, darüber weitläuftige Untersuchungen anzustellen; man hat es hier mit Leuten aus dem Pöbel zu thun, und die künstlichste Untersuchung würde scheitern, würde die Leute kopfscheu machen und weit größere Unbequemlichkeiten verursachen, als man dort zu gewinnen hoffte.

Ueber alle diese verwickelte Schwierigkeiten hinauf zu kommen, ist das sicherste, die Erfahrung lehret es zum wenigsten, alle alte Baumaterialien des alten Gebäudes, entweder jede Gattung, Steine, Holz, Eisen ꝛc. besonders, oder das ganze alte Gebäude überhaupt zu versteigern, wie wir schon oben S. 113. bey den alten Blockthürmen vorgeschlagen haben, oder die abgebrochene Materialien in guten Verschluß zu bringen, bis man sie mit Vortheil verkaufen kann; aber das **Abbrechen** auf Rechnung der Kammer ist doch immer ein verlohrner Aufwand. Man versuche es bey zwey ähnlichen Gebäuden, verkaufe das eine stehend durch den höchsten Strich, und lasse das andere abbrechen, und versteigere alsdenn erst die Materialien; der eine Betrag des letztern wird bey weitem nicht den Betrag des erstern erreichen; die Ursache davon ist, daß die Industrie der Menschen nie wirksamer ist, als in der Freyheit des Eigenthums oder doch in der

Idee,

Idee, sich durch seinen Fleiß ein Eigenthum erwerben zu können; der sonst unvermeidliche Diebstahl wehrt sich alsdenn von selbst, die Sonne scheint den Leuten auch länger, sie fangen früher an zu arbeiten und hören später auf. Nur bey einer solchen Administration der alten Materialien verstehe ich meinen Satz S. 169. daß dadurch der meiste Theil der Kosten bestritten werden kann, die zu Bestellung der Aufsicht erfoderlich sind.

Vom Abholz.

Weil die Baustämme nicht in der Gestalt, wie sie vom Walde hereingebracht werden, in die Bäue verarbeitet werden können, sondern sowohl dünner als kürzer werden müssen, wie die verschiedene Bestimmungen es erfodern; überhaupt aber ein jeder Baum so viel Holz verliert, weil er rund ist, als er zu viel hat, um viereckigt zu werden, dazu auch der oberste und unterste Theil gehört, der zu dick oder zu dünn ist, um mit dem ganzen Stamm eine sichere gleiche Dicke zu erhalten; so werden darüber die oberste dünne Spitze und der unförmlichste unterste Theil abgeschnitten.

Unter diesen Abschnitten versteht man insgemein **Abholz**, und unterscheidet es von den Spänen, die aus der Dicke abfallen und davon wir oben S. 1039. schon geredet haben. Auch dieses sowohl

als

als die Spåne, die man in der gemeinen Art zu re: den auch öfters damit verwechselt, wird mit grössern Vortheil für die Kammer überhaupt, als einzeln ver: kauft. Es fehlt nicht an Leuten, die solche Entre: prisen machen, und die den Zimmerleuten dergestalt auf den Nacken sitzen, daß sie ihnen nichts ver: schleppen können.

Wenn jeder Stamm sein vorgezeichnetes Län: genmaas hat, das er haben soll, so kann der Zim: mermann, gesetzt auch, daß er sich von dem Abholz: Entreprenneur bestechen liesse, doch nicht betriegen, in der Dicke hingegen kann er leichter dem Entre: prenneur gefällig werden, wenn er die Hölzer dün: ner macht, als sie werden sollen; welches zwar nicht sehr merklich geschehen kann, weil ihm auch die Dicke vorgeschrieben ist, es kann aber doch in Ansehung der Länge, bey einer grossen Anzahl Stämme auch die unmerklichste Verdünnung in der Vervielfäl: tigung wichtig werden. Auch diese Möglichkeiten muß der Architekt kennen, und bey bequemer Zeit und Gelegenheit sich in Credit zu setzen wissen, daß er sie kenne, um die Leute mehr durch die Furcht, als durch seine jedesmalige Correction in Ordnung zu erhalten.

Von Balliers (Bailiers).

Was ich oben S. 1026. vom Baukammerrath gesagt habe, das schließt nicht solche Männer aus, die noch unter ihm beständig aufsehen, wenn der Bau langwierig ist, wo der Kammerrath durch die beständige Beywohnung, zumal in der Entfernung, zu viel versäumen würde. Man stellt in solchen Fallen noch einen besondern Unteraufseher an, den man unrichtig von einem alten französischen Worte Bail, welches einen Miethcontract bedeutet, **Ballier** nennet. Auch dieser Mann braucht weder Zimmermann, noch Maurer, noch Ingenieur zu seyn, er braucht nur einiger maaßen von der Feder zu seyn, rechnen zu können, und gesunden Verstand zu haben, um alles das exact zu beobachten, was ihm der Baukammerrath oder der Architekt anbefiehlt; es ist sogar öfters besser als wenn er mehr versteht, da sehr oft dergleichen Halbgelehrte sich mit dem Architekt aus Eifersucht entzweyen, wovon die Arbeitsleute, die dieses bald erkennen, profitiren; und die Kammer wird zuletzt das Opfer davon. Den Architekt selbst dazu zu bestellen, ist meistens zu kostbar, weil diese Leute grössere Diäten haben, und auch öfters in einem ganzen Lande nur ein solcher Mann ist, der also in mehrere Gegenden des Landes theilbar seyn muß. Man kann diese Regul, die ich oben S. 1029. empfohlen, nicht ofte genug wiederhohlen,

daß

daß man wie zu den meisten Geschäften des gemeinen Lebens, also auch besonders zum Bauwesen nicht 2 Personen setze, die gleichviel von der Sache verstehen oder auch nur zu verstehen glauben. So werden zum Krankenbette zwey oder drey gleich gelehrte Aerzte bestellt, unter deren Händen der Kranke gewiß stirbt, an statt, daß er wahrscheinlich unter den Händen eines einzigen Arztes, welcher es auch gewesen seyn möchte, genesen seyn würde. Viele Köche versalzen den Brey.

Vom Bau der Dorf- oder Schloß-Kirchen.

Alles, was bisher vom Bauwesen gesagt ist, das leidet keine Veränderung, wenn vom Kirchenbau die Rede ist, worauf ich oben S. 1011. abgesetzt habe. Der einzige Unterschied mag dabey eintreten, daß die Kirchenvorsteher, Küster ꝛc. auch wohl der Geistliche selbst sich in diese Aufsicht, wozu man sonst einen besondern Ballier braucht, unter der Direction des Verwalters oder Beamten, ohne Verwirrung theilen mögen. Es müssen auch keine Ausnahmen dabey gelten, daß etwan das Abholz und die Späne den Armen im Dorfe zufallen; denn die Austheilung unter denselben ist gar zu vielen Beschwerlichkeiten unterworfen, es kommt ihnen die Wohlthat, die sie dabey suchen, nicht zu Nutzen, unwürdige sündigen

dabey auf Rechnung der Würdigen. Dem Armuth lieber nach vollendetem Bau aus dem Gotteskasten ein Verhältnismäßiges Allmosen gereichet, das wird dem Geruche der Hartigkeit widerstehen; und der Control bleibt in unzerrütteter Ordnung.

Von der Auswahl und Instruirung eines guten Verwalters auf einem Domänen-Gute.

Alle bisherige die Domänen-Wirthschaft des Pflanzenreichs und seiner Correlaten betreffende Betrachtungen vorausgesetzt, scheinet es schwer zu seyn, einen Mann zu finden, der auch bey aller Fertigkeit, die man von Leuten dieser Art, welche doch selten eine sehr feine Erziehung gehabt haben, nur immer erwarten kann, den manchfältigen Foderungen und Pflichten gewachsen sey, wenn die Administration nach gesunden Grundsätzen geführt werden soll. Deswegen ist unumgänglich nöthig, daß ein solcher Mann mit einer ausführlichen, aber praktikabeln, nicht idealischen **Instruction** versehen und darauf verpflichtet werde.

Von

Von den persönlichen Eigenschaften eines guten Verwalters, die bey seiner Annahme bekannt seyn müssen.

Unsere hohe Schulen sollten die Oekonomie zu einem wesentlichern Theil ihrer Einrichtung machen, etwan auf den Fuß, wie die Churpfälzische Cameral-Schule zu Lautern, und sollten Lehrer dazu bestellen, die zugleich die praktische Direction der damit verbundenen ökonomischen Anstalten hätten, Anstalten, die nicht bloß zur Lust und Neugier in kleine Distrikte eingeschränkt wärtn, um alles en migniature abzuhandeln, sondern Anstalten, wie diejenige sind, wobey z. E. unser junger Adel die Jägerey und Försterey lernt, wo die Lehrlinge mit dem Gewehr unter dem Arme die Revier zu Fusse mit durchziehen, überall Hand anlegen, und dann bey jeder Unbequemlichkeit, bey jedem vergeblichen und gelungenen Versuche die Erklärung von dem Lehrmeister sich geben lassen müssen, welches freylich voraussetzt, daß der Lehrmeister dem Versuche gleichwie der Erklärung gleich stark gewachsen sey, was doch die wenigsten unserer Kameral- oder Wirthschaftslehrer gewesen sind, die mehr mit Untersuchung fremder Gewächse, Thiere, Ackerwerkzeuge ꝛc. oder ihrer die Neugier reizenden, die wahre Wirthschaft aber am wenigsten

interessirenden Geschichte sich beschäftigten, als mit gemeinnützlichern und bekanntern Gegenständen und ihrer besten Verwaltungs-Art. Diese hohe Schulen, gleichwie unsere ökonomische Gesellschaften, die nur mit lauter schon vollendeten Oekonomen prangen wollen, sollten einen Theil ihres Fonds anwenden, um auch eine dogmatische Klasse zu stiften, worinn die Jünglinge, wie die junge Frauenzimmer in gewissen Klöstern und andern ähnlichen Anstalten, in weiblichen Arbeiten praktisch unterrichtet werden. So lange dieses nicht geschiehet, so ist es immer, überhaupt genommen, und einzelne Ausnahmen abgerechnet, besser, zu Verwaltern zwar keine ganz ungelehrte, aber doch zum wenigsten keine akademisch gelehrte oder sogenannte studirte Subjekten zu wählen. Gesunden Verstand und soviel praktische Arithmetik als man auf unsern Schulen ohne algebraische Verwickelung lernen kann, eine deutliche und fertige Art zu schreiben, dabey soviel Styl und auch beyläufige Kenntnis von dem lateinischen Casu, so weit er zu Erlernung des teutschen Casus nöthig ist, das möchten ungefähr die literarischen Eigenschaften des Verwalters seyn.

Was die moralischen betrift, kommt es nicht sowohl auf ein sehr männliches Alter, als auf Temperament und Umstände der Erziehung an, deren man bald in mancherley Wegen gewiß werden kan;

Feuer

Feuer und Munterkeit, zumal bey einem starken Personal von Gesind, ist ein wesentlicherer Charakter, als Sanftmuth und Gelassenheit, so tugendhaft er auch sonst in philosophischem Verstande seyn mag. Es gilt hier besonders eine alte praktische Wahrheit: Wer zu viel Feuer hat, dem kann man den Ueberfluß benehmen, wer aber zu wenig hat, dem kann man keines zugeben ꝛc.

Caution und Vorstand ist zwar eine empfehlungswürdige Vorsichtigkeit, und hat, ob sie schon die Kammer nicht gegen allen Schaden decken würde, den ihr ein schlechter Verwalter zufügen könnte, doch meistens den Nutzen, den Mann aufmerksam und vorsichtig zu machen. Indessen, wenn von einer Kammer des Landesherrn die Rede ist, die nicht schon von länger her die Einrichtung hat, daß die Domänengüter-Verwalter Caution machen müssen, dächt ich doch, daß hier eine Ausnahme gemacht werden müßte, in Ländern, wo die Subjecten nicht häufig sind. Wenn dergleichen Leute mit der Hoffnung angenommen werden, daß sie künftig nach Befinden ihres Betragens Besoldungszulagen oder bessere Stellen haben sollen, so wird das in der Regul auf sie wirksamer seyn, wird sie industrioser und sorgfältiger machen als die schwerste Caution.

Instruktion des Verwalters.

Um mich aber doch ausführlicher zu erklären, wie ich glaube, daß ein Verwalter durch die Instruction könne in der Ordnung erhalten, oder auch sogar habilitirt werden, zu Geschäften, die ihm noch nicht genug bekannt sind, so will ich nicht aus allem obigen ein Instructions-Formular herausziehen, sondern eine wirkliche Instruction eines Verwalters über ein unter der Königlich-Churfürstlichen Kammer zu Hannover stehendes niederteutsches Domänengut mittheilen, und da und dort meine Bemerkungen beyfügen.

* * *

1) **Der Verwalter muß** seinen Untergebenen mit einem unsträflichen Wandel vorgehen, und diese dadurch von Ausschweifungen und Bosheiten abzuleiten suchen.

2) Der Beschuldigung des Gesindes gegen einander ehender nicht völligen Glauben beylegen, als bis er der Angabe selbst gründlich nachgeforschet hat, innmaßen einer, durch Verkleinerung des andern, oftmals sich zu erheben suchet.

3) Geringe aus Versehen geschehene Fehler des Gesindes mit allem Glimpfe bestrafen, nicht aber hinterher zürnen und brummen *).

4) Grobe Bosheiten aber, besonders Dieberey und Untreu des Gesindes, wenn es derselben überführet wird, ist dem Justitiariat anzuzeigen und die Person ist zugleich ihm auszuliefern.

5) Dem Gesinde die gehörige Ruhezeit gönnen, damit es mit Lust und Achtsamkeit auch zu rechter Zeit die ihm obliegende Arbeiten verrichten könne; Müßiggang aber nicht verstatten, weil es dadurch leicht zur Bequemlichkeit und Faulheit sich gewöhnen kann.

6) Es muß daher das Gesinde zu bestimmter Zeit sich schlafen legen, und zu bestimmter Zeit aufstehen; der Verwalter muß aber alsdenn selbst schon aufgestanden seyn, damit er beym Anfange der Arbeit gegenwärtig sey, und das Gesinde dazu anführe, oder das verschlafende wecken lasse.

*) Das schadet dem Vertrauen, welches das Gesinde doch immer für den Verwalter haben muß, und mindert den Respect, macht das Gesind arglistig und spöttisch.

7) Er muß mit dem Gesind alle Abend in einem gewissen anständigen vertraulichem Ton überlegen und darauf verordnen, was des folgenden Tages für Arbeiten am nützlichsten vorzunehmen sind, wenn das Wetter gut seyn, und was für welche, wenn Regen oder harter Frost einfallen würde.

8) In eben diesem Tone muß er oft mit dem Gesinde bey der Arbeit, oder bey anderer Gelegenheit über Sachen in Gespräche sich einlassen, welche in eines jeden Knechts Verrichtung einschlagen; dadurch erlangt er einzelne Kenntnisse, die ihm bey dem übrigen Gesinde Vertrauen und Ansehen erwecken. Er kann sich, zumal Anfangs, alle dergleichen Bemerkungen für sich notiren; dadurch wird er in kurzem mit der Bauart des Guts bekannt, und studirt dabey die verschiedenen Charaktere und Fähigkeiten der Knechte; in zweifelhaften Fällen soll er anderer erfahrnen Haushälter Meinung vernehmen, und zu dem Ende ihre Bekanntschaft suchen.

9) Zu Verhütung der Untreue soll er dafür sorgen, daß die Vorlegschlösser vor den Schütte: Böden, Scheunen und Vorraths:

Kam:

Kammern öfters verwechselt, schadhafte Schlösser aber an entfernten Orten, nicht in der Nähe, ausgebessert werden, auch die Krämpen an den Thüren müssen nicht von aussen, sondern von innen an den Spitzen umgeschlagen werden; damit sie nicht ausgezogen werden können, wie er denn auch dahin zu sehen hat, daß der Raum zwischen dem Dache und den Mauer-Latten nicht mit Brettern oder sogenannten Fallhölzern, sondern mit Steinen und Leimen ausgefüllt werde; weil die Verkleidung mit Dielen und Nägeln nicht so sicher gegen mancherley diebische Anschläge ist.

Vom Ackerbau.

10) Eine Hauptregul ist, daß im Regen das Saatland weder gepflüget noch geegget werde. Dieses giebt nur Kraut statt Korns, und jenes machet das Land dicht und zur Saat unbequem.

11) Bey solcher Witterung kann hingegen die Brach unschädlicher gepflüget werden, als das Saatland; Um nun doch den Anspann zu beschäftigen, müssen alsdenn die Pflüge auf die Brache gehen, versteht sich jedoch, daß das Regenwetter nicht allzunaß, und

das

das Land nicht allzuschmierig sey; auch das Stoppelfeld kann zu solcher Zeit füglich gepflüget werden.

12) Damit die Pferde, welche im Stalle hartes Futter bekommen, ihre gewisse Arbeit haben mögen, so ist diese solchergestalt einzutheilen, daß bey guter Witterung gepflüget und geegget, bey starkem Regen und hartem Frost aber Holz, Erde, Mist und Mergel gefahren werde.

13) Ein Gespann oder vier Pferde müssen zum wenigsten 200 Morgen oder ohngefähr 266 Scheffel Einfall (Einsaat) Landes ohne Beschwerde beackern, bedüngen, und alle dabey vorkommende Arbeiten verrichten, folglich auch die Erndte einfahren können *).

14) Bey

*) In so ferne kann die Pferdehaltung freylich besser seyn als die Ochsenhaltung; denn eben so viel Land kann man mit vier der besten Ochsen nicht bearbeiten, man müßte deren achte haben, und würde doch kaum eben soviel ausrichten. Indessen hat gleichwohl die Ochsenhaltung ihre eigene Vorzüge. S. darüber H. Springers Betrachtung über das flache Pflügen ꝛc. Lemgo 1768. Wir werden seiner Zeit bey der animalischen Abtheilung mehr darüber zu sagen Gelegenheit haben.

14) Bey Pflügung des Ackers muß hauptsächlich auf die Tiefe des guten Erdreichs, und dahin gesehen werden, daß die grandige, (grobsandige) leimige und todte, oder unfruchtbare Erde nicht berühret und obenher aufgebracht werde, welches man das Todtpflügen nennet, wodurch der Acker so verderbet wird, daß er in etlichen Jahren keine Frucht träget.

15) Liegen die Aecker abhängend, und sind also bey Wassergüssen der Abspülung der Erde und Düngung (Getle) unterworfen, so müssen sie nicht der Länge nach herunter, sondern quer über geflüget, oder müssen unten vor dem Lande Gräben und Erdlöcher gemacher werden, *) um die Erde und Geil- (Düngung) aufzufangen, auszuschlagen, dann ein halbes auch wohl ganzes Jahr die ausgeschlagene Erde liegen zu lassen, und hernach erst auf das abgeschwemmte Land wieder zu bringen.

16) Die Nässe von besäeten Land abzuleiten, ist eines von den allernöthigsten Stücken, welches entweder durch Erhöhung des Landes auf dem Mittel-Rücken (in der Mitte) oder

durch

*) Dergleichen Löcher nennen die Weingärtner und Winzer Fahelöcher.

durch tiefe Ausgrabung oder Auspflügung der Furchen geschehen muß, weil ohne Ableitung der Nässe weder die Düngung, noch die Ueberfahrung mit Erde etwas hilft; sondern die eingestreuete Frucht verfaulet, und das Land wird mit Gras überzogen.

17) Ist die Nässe auf solche Weise nicht völlig zu heben; so muß ein solches Land im Winterfelde nicht mit Rocken, sondern mit Weitzen, im Sommerfeld aber nicht mit Gerste, sondern mit Haber, oder mit Bohnen besäet werden.

18) An **kalten** Orten ist die frühe Bestellung der Winterfrucht und die späte Saat der Sommerfrucht die beste; gelänge dieses auch nicht immer, so muß man sich nicht irren lassen, sondern bey dem Satze bleiben, weil er doch meistens wahr ist; an **warmen** Orten ist es umgekehrt, weil sonst das ausgesäete Korn, wie die Erfahrung lehret, allzulanges Strohe treibt, welches sich lagert und dann wenig Körner giebt; die gewöhnliche Folge aller Früchte, die sich lagern.

19) Die frühgesäete Hülsenfrüchte als: Erbsen, Bohnen und Wicken oder Rauhfutter ꝛc. pfle-

gen

gen zwar etwas weniger Stroh zu geben, aber desto mehr Körner, dewsegen sind diese Früchte frühe zu bestellen.

20) Damit auch das Land, welches mit dergleichen Hülsenfrüchten bestellet ist, nach deren Aberndung desto besser zur Wintersaat zubereitet werden könne, muß dasselbe im Herbste gepflüget, im Frühjahr aber in die frische Furche besäet, darauf das besäete Land zwar zur trockenen Zeit trocken, aber doch klein geegget werden; da denn, so bald die Hülsenfrüchte eingeerndet sind, das Land ausgepflüget, und zur Saat zugerichtet, auch so früh als möglich bestellet werden muß, ohne das inzwischen gewachsene aber schon untergepflügte Graß auszueggen, weil bey der frühen Bestellung die gesäete Frucht früher als das untergepflügete Graß empor kommet, folglich den Nachwachs des Unkrauts unterdrücket.

21) Bey der Düngung des Landes ist, soviel thunlich, diese Veränderung zu beobachten, daß der Acker, welcher mit Kühmist bedünget worden, zu der zweyten Düngezeit mit Schaafmist begeilet (bedünget) werde.

22) Im

22) Indessen ist doch darauf zu sehen, daß der Schaaf: auch Schweinemist mehr auf kaltes Land gebracht werde.

23) Ist die Länderey bey einer Haußhaltung so stark, oder von dem Hofe so weit entlegen, daß sie nicht ohne Unbequemlichkeit, oder ohne allzugroße Kosten gedünget werden mag, so kann dergleichen Land mit schlechtem kleinen Wickenzeuche besaamet, und wenn der Saame aufgegangen, und eine halbe Elle hoch gewachsen seyn wird, nieder gewalzet und untergepflüget werden. Dieser unter: gepflügte Graswuchs fault denn unter der Er: de und vertritt die Stelle des Düngers, der jedoch nicht länger als zwey Jahre lang dauert *).

24) Die

*) Dieses Mittel verdiente in Oberteutschland gemeiner gemacht zu werden, in solchen Ge: genden, die an Wiesewachs und Viehezucht Mangel haben. Künstliche Wiesen können zwar noch einen zweyten Vortheil, die Viehe: zucht, damit verbinden. Allein! da diese ein Kapital erfodert, welches nicht immer in dem Vermögen eines jeden gemeinen Landwirths stehet, die Viehezucht auch überhaupt ein ge: wagter Artikel ist, sowohl in Ansehung der Seuchen, als der andern mannichfaltigen Zufälle,

24) Die Veränderung des Saatkorns ist eine in der Erfahrung nützlich befundene Sache. Es ist damit, wie mit dem Leine, der immer aus fremden Saamen besser gedeihet, als aus

Zufälle, besonders aber in Betrachtung des geschwind veränderlichen Werths, so ist diese Art, Dünger ohne Viehehaltung zu gewinnen, unstreitig eines der wichtigsten Geheimnisse des Ackerbaues, das nicht genug angerühmt werden kann. In solchen Jahren, wo Früchte und Vieh in so grossem Unwerthe sind, als jetzt, wo man berechnen kann, daß die Saat- und Baukosten, Unterhaltung der wirthschaftlichen Personen, Viehes, Geschirres, Gebäude, Abgaben zu den Aerarien des Landes und des gemeinen Wesens ꝛc. eine weit grössere Summe betragen, als aus der reichesten Erndte bey jetziger Zeit, 1200 Pfund Rocken z. E. für 3 Dukaten gerechnet, wieder erlangt werden kann, in solchen Jahren kann man wünschen, seines Viehes entbehren zu können, das man nicht zum Pfluge sondern zur Zucht und zu Gewinnung mehrern Düngers unterhält. Das wäre alsdenn ein Ausweeg, durch Wicken-Saat sich seine Dünger-Erfodernis ohne Viehehaltung unmittelbar zu verschaffen, vornemlich auf Anhöhen, wohin ohnedem der Dünger ohne grosse Beschwerlichkeit nicht gebracht werden kann, oder wo er doch in Gefahr ist, leicht abgeschwemmt oder abgeflösset zu werden.

aus seinem eigenen. Die Saat, aus einer magern in eine fettere Feldmarkung gebracht, ist zuträglicher als umgekehrt, daher man denn auch den sogenannten Wicken-Rocken, welcher auf Aeckern erbauet wird, die mit Wickensaat gedünget, und also nicht so fett sind, als gewöhnliche Brachäcker, für besser als den Brachrocken zur Aussaat hält *).

25) In einen Morgen Landes zu 120 Ruthen oder einen Scheffel Einsaat (Einfall), gehören insgemein sechs bis acht vierspännige Fuhren Mist, von Kühen oder Schweinen, oder 12 gewöhnliche Herrendienst-Fuhren, weil diese leichter beladen werden.

26) Zur Pferchung mit Schaafen, oder dem Hordeläger, werden auf einen Morgen 2000 oder auf einen Scheffel Einfall 1500 Stücke Schaafe auf eine Nacht erfodert, wenn zur Winterfrucht gedünget wird; zu Gersten oder Haber hingegen werden die Hürden 2 mahl in 24 Stunden fortgeschlagen und mit 2000 Stück Schaafen 2 Morgen, oder mit 1500 Stück 2 Scheffel in solcher Zeit begeilet; außerdem, da die Horden nicht fortgeschlagen werden, die Sommerfrucht nur Stroh und wenig Korn bringt.

*) s. unten S. 1074.

27) Die

27) Die schlechte und abgeflossene Länderey mit Erde zu überfahren, ist zwar kostbar, es ersetzet aber die Kosten in etlichen Jahren, und ist deswegen nicht aus der Acht zu lassen.

28) Durch die Märgelung wird das Land nicht nur von Unkraut rein, sondern das lose sowohl als das dichte Land, träget auch schwerere Früchte als vorhin; und spüret man solches bey dem sogenannten Grandstein-Märgel 30 Jahr lang, bey dem rothen Märgel aber 20 Jahre lang. Es gehören von beyderley Arten in einen Morgen zu 120 Ruthen 20, oder in 1 Scheffel Einsaat 15 gute Fuder.

29) Weil aber der Märgel keine Düngung dem Lande giebt, sondern nur dasselbe erwärmt, und ihm die überflüßige Nässe benimmt, so muß der benöthigte Mist ihm, gleich dem andern Lande, und zwar vom Hornviehe gegeben werden, weil der Schaaf- und Schweinemist in den erstern Jahren der Märgelung zu hitzig ist, und bey entstehender Trockne die Frucht leichtlich verbrennet.

30) Kann man auch, in Mangel des Märgels, Kalk und Asche, oder auch dergleichen Märgel haben, welcher nur mit der Hand auf das Land gestreuet wird, so ist deßen Gebrauch

vortheilhaft, man pfleget aber solchen längstens nur ein oder zwey Jahre lang zu spüren.

31) Das **vor** dem Winter gepflügete Brachland wird zur Saat nicht so gut, als das **nach** dem Winter bey trockner Zeit gepflügete zubereitet, indem jenes vieles Kraut, wodurch das Land entkräftet wird, mit sich bringet; die Pflügung **nach** dem Winter aber das Land reine hält, weil die Pflügung geschwinder auf einander geschiehet, und dem Unkraute dadurch die Macht benommen wird. Wo auch auf märgellose Brache der Märgel gebracht wird, welches am besten im Winter bey starkem Froste geschehen sollte, da geschiehet solches besser auf heiles (noch unbefahrenes) Land, welches durch das Fahren nicht so sehr, als das gepflügete verdorben wird.

32) An den Orten, wo man Stroh entbehren kann, ist die Bestellung der Brache mit Rübesaamen oder Rappsaat am vortheilhaftesten, welches aber gedoppelte Geile, mithin viel Stroh, und frühe Aussaat, nämlich auf Ludewigs Tag oder in derselben Woche, erfodert. Es träget solches Land in folgendem Jahr ausbündige schwere Gerste, und

durch

durch die Saat wird das Land reine; man hat auch dabey den Vortheil, daß die Schaafe und Lämmer desto früher die Stoppelhude genies-sen, da vor der Rockenerndte die Hude knapp zu seyn pfleget.

33) Wo das Land ergiebig und austräglich ist, muß es nicht gesömmert, oder mit Sommer-Saamen vor dem Rocken bestellet werden, weil er oft ins Kraut schlägt, das Land aus-zehret, und den folgenden beyden Saaten großen Schaden und Abgang bringet.

34) Obwol der Flachsbau dem Landmanne sehr vortheilhaft ist und das weibliche Geschlecht durch Verarbeitung des Flachses etwas verdie-net, so ist er doch bey einer großen Haußhal-tung, wenn dabey nicht sehr viele Frohndienste sind, mehr schädlich als nützlich, erfodert viele Zeit, hindert andere nöthigere Arbeiten, und ist sowohl dem Miswachs als besonders auch dem Unterschleif und der Verschleppung sehr unterworfen.

35) Lein aber für Geld zu säen, da für den Ge-brauch des Ackers nach dem Scheffelmaas etwas gewisses von denen, die den Acker auf

ihre Kosten besäen, erhoben wird, wenn nur das Land in guter Düngung steht; das kann großen Haußhaltungen vortheilhafter seyn; doch muß die Abfindung hinlänglich seyn, welches von dem Verhältnisse mit den jedesmaligen Fruchtpreisen abhängt.

36) Da der Lein in das 3te oder Wickenfeld gesäet wird, so ist, wenn er ausgerauft ist, das Land tüchtig auszueggen, alsdann zur Saat zu pflügen, dabey aber dahin zu sehen, daß es nicht zu mürbe werde, weil die Rockensaat den allzumürben Boden nicht wohl verträget.

37) Man hat verschiedene Arten der Felderein: theilung. An magern kalten Orten, 3 Felder, als: 1) das Winterfeld, worin Wintersaat, Weitzen und Rocken, 2) das Sommerfeld, worinn Gerste und Habern, auch wohl Sommerweitzen und Rocken, 3) Brachfeld, in dessen 3ten Theil Wicken, Bohnen, Linsen, Erbsen unbegeilet, und Lein auf gedüngtes Land bestellet, $\frac{2}{3}$ Acker aber davon gebrachet werden; der gebaute 3te Theil des Brachfelds muß jedoch so behandelt werden, daß er von 3 zu 3 Jahren in die Brache geleget werden kann.

38) Am

38) Am vortheilhaftesten wird das Land in 4 Felder folgendergestalt eingetheilet:

Erstlich **Winterfeld**, worin Wintersaame, Weitzen und Rocken kömmet;

Zweytens **Sommerfeld**, worunter das trockene und beste mit Gerste, das nasse und schlechte aber mit Haber besaamet wird;

Drittens für **Hülsenfrüchte**, als Erbsen, Bohnen, Wicken, Linsen, ꝛc. desgleichen Weißkohl, Rüben, Erdäpfel ꝛc. und was noch übrig ist, Haber.

Viertens **Brachfeld**; wird entweder mit Miste gedünget oder mit Schaafen belägert.

Diese Eintheilung ist der andern weit vorzuziehen, indem man das Land nicht nur in tragbarern Stand erhalten, sondern auch die Bestellung mit wenigern Pferden oder Spandiensten verrichten kann, wenn anders das mit Hülsenfrüchten bestellete Land gleich nach der Erndte nicht wieder zur Winterfrucht zubereitet und besaamet werden muß, wodurch freylich Unreinigkeit des Landes entstehet.

39) Bey diesem Gute sind 6 Felder, mithin dauert eine sogenannte Brackel- (Brach-) Zeit 6 Jahre lang und geschiehet die Bestellung folgender maasen:

Im ersten Jahre wird das Haberstoppel-Land, wenn das Land märgelloß ist, im Winter mit Märgel überfahren, im Frühjahr, wenn der Märgel noch nicht völlig zermalmet ist, wird er entzwey geschlagen, gestreuet, untergepflüget, mit Mist überfahren und um Michael mit Rocken besaamet; was von der Brache nicht gemärgelt ist, das wird mit Schaafmist oder Hordelager begeilet; und dies ist dann der sogenannte **Brachrocken.**

Im Herbste des **zweyten** Jahres wird der Rockenstoppel **gefelget**, und im Frühjahr, so weit man kommen kann, mit fortgeschlagenen Schaafhürden durch den Pferch erfrischet, und denn mit Gerste bestellet.

Im **dritten** Jahre wird dieser Gerstenstoppel im Herbste **gestrecket**, und im Frühjahr mit Erbsen und Rauhfutter, auch ein Theil davon mit Lein besaamet.

Im **vierten** Jahre werden nach dem Rauhfutter Erbsen, Lein, Rocken, auch ein Theil Waizen eingesäet, (dieses Gemische von Rocken und Waizen wird **Wickenrocken** genennet; nicht nur genennet, sondern auch cum effectu dafür gehalten, weil es, wie oben S. 1068. schon erinnert ist, auf magerern Lande, nehmlich im vierten Jahre, gewachsen).

Im

Im fünften Jahre wird nach dem Wicken: Rocken Haber gesäet; man pfleget aber das beste Land in diesem Feld im Herbste mit Schaafen belägern zu lassen, und an statt Haber Gerste in das belägerte Land zu säen.

Das sechste Feld lieget endlich im sechsten Jahre ganz brach. Es kann aber doch davon so viel Land, als mit Horde: Lager begeilet ist und worauf Gerste gestanden, mit Winter: Saamen auf gerathewohl bestellet werden; welcher, wenn er nicht sehr gut einschläget, doch immer die Mühe verlohnet, und wenn er sogar mißräth, doch den Haushalter um mehr nicht als die Einsaat bringt.

Von Wiesen.

40) Wiesen sind im Frühjahr oder auch nach der ersten Schur (Mähung) zu wässern oder zu flössen, sie mögen trocken oder naß seyn; das hat immer grossen Nutzen; nach der Beflössung aber muß das Wasser völlig wieder abgelassen werden, damit das Gras nicht ausarte, nicht sauer werde, oder in Schilf sich verwandele.

41) Die Maulwurf: Haufen müssen etlichemal im Jahr auseinander gestreuet werden, da:

mit die Wiesen eben bleiben, und besser gemähet werden können.

42) Hat man Mist überflüßig; so bestreuet man die Wiesen vor dem Winter damit, es muß aber im Frühjahr der übrige Unrath wieder weggebracht werden. Die schlechten sauern Stellen bestreuet man mit Asche, sie sey ausgelauget oder nicht; dadurch verbessert und vermehret sich das Gras.

43) Kann man aber die Gelegenheit nicht haben, schlechte und trockene Wiesen auf vorgeschriene Art zu verbessern, so ist vortheilhafter, die trockene Wiesen zu Land zu machen, und den etwaigen Abgang des Heues mit Wicken-Futter zu ersetzen.

44) Sollte die Abstechung der bereits bewachsenen Maulwurfs- oder Ameisen-Haufen auf den Wiesen und Waiden zu viele Kosten erfodern; so können solche Oerter ungepflüget, im ersteren Jahre mit Haber, und wenn sie darauf wieder geebenet seyn werden, mit Heusaamen besäet, und zur Wiese oder Hude wieder gemacht werden; der Heusaame fällt nicht nur bey dem Abladen in der Heuerndte

erndte auf die Tenne, sondern wird auch insgemein noch besonders unmittelbar vor der Fütterung ausgeschüttelt, oder durch Auslesung der sogenannten **Heublumen** *) abgesondert. Mit diesem Heusaamen die Wiesen oder Rodeland bestreut, versteht sich, wenn es von gutem Heu ist, das giebt einen guten Wiesgrund.

45) Da das Nachgras oder Gromt zu trocknen, im Herbste viele Zeit und Kosten erfodert, zumal wenn man nicht genugsame Frohndienste hat, so ist vortheilhafter, dasselbe von den umher wohnenden Leuten um den dritten Theil fertig machen zu lassen.

46) Es ist auch bey Einscheunung des Gromts und Heues hauptsächlich darauf zu sehen, daß es nicht zu frühzeitig eingescheunet, und nicht in die Fächer an der Erde und Scheunen-Tenne (par terre) solchergestalt gepanset werde, daß der Wind nicht durchstreichen könne, weil es sonst sich leichte wieder anfeuchtet, erhitzet, und das Vieh krank oder gar todt füttert.

47) Schlechte Waiden und Hud-Anger sind zu verbessern; welches am vortheilhaftesten geschiehet, wenn sie im Herbst ungebrochen,

mit

*) S. oben S. 948.

mit Haber besaamet, und, wenn der Haber geerndet und der Boden rein ist, mit Esparcette besäet werden.

Garten-Bau.

48) Wenn die Gärten den Städten nicht so nahe gelegen sind, daß man alle Gewächse vortheilhaft dahin verfilbern kann, so ist besser, nur so viel davon zu bestellen, als man in der Haushaltung nothwendig gebrauchet, das übrige aber zu verheuren (vermiethen), oder zum Kohlbau zu gebrauchen, ein Gewächs, welches für Menschen und Viehe sehr vortheilhaft und brauchbar ist.

49) Weil aber das Land an einerley Frucht sich müde träget, und die Veränderung liebet *), so kann es wechselsweise mit Bits- oder Gartenbohnen, Erbsen, und andern Früchten, die nicht viel Gäten erfodern, bestellet werden, weil zu viele Leute dazu gehören, die dadurch an nöthigerer Arbeit verhindert werden.

Wenn der Garte sehr groß ist, kann man einen guten Theil mit Klee besaamen, um die milchen-

*) s. oben S. 725. fg.

milchende Kühe damit, gleichwie mit den Kohl-Blättern, im Sommer gleichsam zum Nachtische füttern zu lassen, wovon man den Nutzen an der Milch sehr merklich spüren wird.

50) Die Hecken um die Gärten sind mehr zum Zierrath als zum Nutzen, halten auch, sie mögen so gut angeleget seyn als sie wollen, doch die Schweine nicht ab, und müssen beständig eingebunden, beschnitten, und solchergestalt bewahret werden, daß sie nicht ins Land wuchern, welchem sie zwar Schatten geben, aber ihm auch die Geile entziehen, weil die anziehende Kraft ihrer Wurzeln stärker ist als die anziehende Kraft der Getraid-Wurzeln; dadurch wird die Tragbarkeit des Bodens geschwächet *). Ein todter Zaun von Weidenholz, wo dieses zu haben ist, wird daher von sicherern Nutzen seyn.

51) Zu

*) Hier kann ich unmöglich einstimmen. Was ich oben S. 531. fgg. gesagt habe, daß ein eingezäuntes Land um die Hälfte mehr werth ist, als ein offenes, ist mir noch immer wahr, und wird für alle die wahr bleiben, die in ihren Geschäften Ordnung lieben, wenn auch keine von den besondern Ursachen einträte,

die

51) Zu dem Ende die Anpflanzung der Weiden, die auch ausserdem schon mannichfaltigen Nuzzen in der Wirthschaft gewähren, mit besonderer Angelegenheit zu betreiben ist.

52) Die Einfassung der Garten-Beete und Felder mit Buchsbaum, dienet nur allein zur Zierde, sie sollte aber auch zugleich zum Nuzzen gereichen. Da also, wo neue Einfassungen zu machen, oder grosse Lücken auszubüssen

die ich oben angeführt habe. Hier ist zwar nicht sowohl von offenem Lande, als vielmehr von der Schädlichkeit der lebendigen Einzäunung die Rede. Aber keinen Zaun und einen todten Zaun, der nachläßig aus Büscheln oder Geflechte zusammen gesetzet wird, nehme ich hier für gleich viel; die wahre Industrie verträgt weder den offenen Garten, noch den todten Zaun. Aber der Geist derselben Industrie hat sein eigen Vaterland; in gewissen Gegenden, worunter die niederteutsche vornehmlich gehören, genießt er immer nur noch Gastrecht. Wird er erst einmal ganz naturalisirt seyn, dann werden dergleichen Sophismen, daß lebendige Zäune ins Land wuchern, (denn der fleißige Wirth kann den Wucher beschneiden) daß sie dem Lande die Fettigkeit entziehen, und was die Bequemlichkeit sonst noch für sinnreiche Einwendungen erfinden mag, von selbst aufhören.

büssen sind, da sollen statt Buchses brauchbare niedrige Küchen- oder Gesundheits-Kräuter angepflanzet und fleißig unter der Scheere gehalten werden.

53) Auch eine Baumschule kann in einem der Gärten mit Nutzen unterhalten werden. Sie wird von den gesammelten Kernen des besten Obstes angeleget. Die Kerne werden vorerst im Winter in Töpfe gelegt, wo sie aufgehen und auslaufen. Ohne sie aus den Töpfen zu nehmen, werden sie in und mit denselben im Frühjahr in gute Erde eingegraben, und alsdann erst, wenn die kleine Stämmchen eine gewisse Härte oder Festigkeit erlangt haben werden, in die Baumschule verpflanzet, hierauf wenn sie im Lande noch stärker, etwa bis zur Dicke eines Daumens, geworden, gepfropfet, und zwar mit Reißern von der besten Art, endlich aber an solche Plätze im Garten versetzet, wo sie eine bleibende Stätte haben sollen.

54) Die Beschneidung der jungen Bäume ist mit solcher Vorsichtigkeit zu behandeln, daß die Tragknospen geschonet, und überhaupt die rechte Zeit im Herbste in Acht genommen werde.

55) Um zu verhindern, daß an den Obstbäumen das Moos nicht ansetze oder überhand nehme, muß vor Winters Märgel an die Wurzeln gebracht werden *).

Erndte-Geschäfte.

56) Der Winterrübe- oder Rapp-Saame wird gemähet, wenn die Körner anfangen bräunlich zu werden. Etliche setzen ihn alsdenn in ziemliche Hocken (Haufgen), lassen diese im Felde stehen, bis sie die Saat (gemähete Frucht) im Felde auf groffen Schlag-Laken (Tüchern) treschen können. Weil aber mit dem Treschen im Felde die Gefahr verknüpfet ist, daß, wenn Regen dabey einfällt, die Arbeit gehindert wird, und in den durchgenässeten Haufgen Saamen und Strohe verderben, so ist besser, die abgemähete Saat alsbald in kleine Garben zu binden, in lange Reihen zu setzen und trocken einzufahren, denn aber in der Scheune mit mehr Vortheil und Bequemlichkeit, als auf dem freyen Felde,

*) Ueberhaupt widersteht die Wärme dem Moos, s. oben S. 250. Der Märgel, als ein kalchartiger Stein, hat eine erwärmende Eigenschaft.

Felde, zu treschen, das Stroh zum unterlegen in den Pansen, die Hülsen (Schonen) aber zu Viehfutter zu gebrauchen.

57) Weil hingegen diese Schonen nicht viel Kräfte geben, so werden sie besser nur dem Mastviehe mit der Brandweinsmeische eingemenget.

58) Damit der Saame seine gehörige Schwärze und ein Ansehen bekomme, so ist nicht undienlich, daß man solchen nicht sofort von den Schonen reinige, sondern damit eine Zeitlang liegen lasse, zuweilen aber doch den Haufen umsteche, damit er sich nicht erhitze, und die Körner schimmlich werden.

59) Weil der Saame aber sehr einzutrocknen pfleget, so ist vortheilhaft, solchen sogleich nach der Reinigung von den Schonen, wenn anders der Preiß nicht gar zu niedrig wäre, zu verkaufen, und auf einen sehr hohen Preiß nicht zu warten.

60) Den Waitzen vor der Aussaat einzukälchen ist sehr nöthig, es giebt nicht alleine Kräfte zum Wachsthum, sondern verhindert auch

den Brand. Zum wenigsten hat man davon so viel Erfahrungen, daß einzelne Ausnahmen den Satz nicht umstossen.

61) Die **Einkälchung** des Waitzens geschiehet folgender Gestalt: zu 24 Scheffel Waitzen werden 1⅓ Himpten Kalch, so viel Asche und Salz, und 1 Loth gestossener Safran genommen; der Waitze wird nur etwa 3 Finger hoch gestochen, von obiger Mischung etwan die Hälfte durch das Sieb darauf gestreuet, dann werden 3 Eymer Wasser mit der Brause darüber gesprenget. Und nun wird der Hauffe durch einander gestochen, alsdenn die andere Hälfte der Mischung auf gleiche Weise darüber gesiebet, mit anderweiten 3 Eymer Wasser eingesprengt; der Safran, der dem Waitzen die gelbe Farbe giebt, muß aber zuvor in Wasser eingeweichet, und mit Ruthen so lange gepeitschet werden, bis das Wasser Perlen schläget.

62) Weil der Waitzen öfters von Mehl- und Honigthau betroffen wird, wovon die Aehren bräunlich werden; so hat man sich wohl vorzusehen, daß man durch die Bräune der Aehren sich nicht verführen lasse, ihn früher zu

mähen,

mähen, sondern man richte vielmehr das Augenmerk auf die Halmen und Körner, ob diese ihre völlige Reife haben, und jene erstorben sind; widrigen Falls wird der Waitzen nicht nur unansehnlich und schrumpflich, sondern muß auch lange im Felde stehen, ehe er austrocknet, ist überdem sehr schwer aus den Aehren zu treschen.

63) Um auch den Waitzen zum Verkauf ansehnlicher und beliebter zu machen, ist nöthig, daß im Frühjahre das unter dem Waitzen mit aufschiessende Unkraut, der Radel genannt, so wohl als die Art Rocken, die man sonst Waitzenschuß nennet, auf dem Feld ausgezogen werde; doch muß der Radel schon aus dem Saatwaitzen so rein als möglich vor der Saat ausgesichtet worden seyn.

64) Geschiehet die Abmachung des reifen Weitzens mit Habersensen, in Schwaden, so lasse man ihn 3 Tage lang liegen; so trocknet er völlig aus, und kann alsdenn ohne Gefahr gebunden und eingefahren werden; ist er aber mit Kraut vermenget, so gehören mehr als 3 Tage darzu; er muß so lange in Schwaden liegen bleiben, bis das Kraut erstorben ist.

65) Wird er aber, gleich dem Rocken, so fort beym Abmähen gebunden und aufgerichtet, ohne ihn in Schwaden liegen zu lassen, so erfodert er lange Zeit zum Austrocknen, bis das darunter befindliche Unkraut erstorben seyn wird, wächset auch bey einfallendem Regen überhaupt leicht aus.

66) Den Waitzen mit sogenannten **Hungerharken** nachzuharken, ist nicht aus der Acht zu lassen, was man auch da und dort für Gewohnheiten erzählen mag, daß die Reste für die Schweine liegen bleiben müßten.

67) Der Rocken wird gemähet, wenn das Stroh seine völlige Reife hat: ist er aber sehr trespig, so muß man sich nach der Reife der Trespe schicken; denn der Rocken bekommt sonst, wenn die Trespe darunter grün bleibt, ein schlechtes Ansehen, und schreckt den Käufer ab.

68) An den meisten Orten werden die Rockengarben in volle Stiege gesetzet, dieses ist der Zehendordnung gemäß; auf Zehendfreyem Lande hingegen, wo man also an die Zehendordnung nicht gebunden ist, möchte es zuträglicher seyn, statt der ganzen nur halbe Stie-

gen

gen zu setzen, die Frucht trocknet geschwinder, mithin kommet man auch eher aus dem Felde.

69) Der Rocken wird erstlich gemähet; dann mit der Harke abgenommen und in Häufgen (Duven) geharket; Eine Duve wird oben unterhalb den Aehren gebunden, und aufrecht gleich einem Pfahl hingestellt, diese wird der König genennt. Um sie herum kommen 4 andere Duven, die auch oben unterhalb der Aehre mit einem Bande gefasset werden. Ein jeder solcher 5facher Bund, der unten noch ganz los ist, wird frey im Acker gestellt, damit er von allen Seiten der Luft ausgesetzt sey und austrockne. Wenn er denn ausgetrocknet ist, so wird er nun auch unten mit Weidenruthen feste gebunden, und so auf den Wagen geladen, um eingefahren zu werden.

70) Ist der Rocken in der gehörigen Reife gemähet, und nicht krautig, so kann er ungefähr am dritten Tag nach der Mähung eingescheunet werden.

Gerste und Haber.

71) Gerste und Haber werden mit Haberthauen (Sensen) in Schwaden gemähet, und zwar, wenn die Aehren sich zu krümmen anfangen, welches ein Zeichen der Reife ist; die Schwaden bleiben 8 oder 9 Tage lang liegen, damit nicht alleine die Körner, sondern auch das Stroh mit dem darunter befindlichen Gras austrockne.

72) Beyderley Art Früchte lässet man gerne so lange liegen, bis sie einen guten Regen bekommen, wodurch sie nicht nur ein besseres Ansehen gewinnen, sondern auch einen Zuwachs im Scheffel erhalten; denn Gerste und Haber, nicht beregnet, bleiben unansehnlich, und werden beym Verkaufe weniger gesucht.

73) Die Aufbindung dieser beyden Früchte muß nie im Nassen, sondern wenn sie wieder trocken sind, geschehen.

74) Das Nachharken bey Rocken, Gerste, Haber ist nicht aus der Acht zu lassen. Kann man aber dazu nicht Zeit genug gewinnen; so verkauft man am sichersten das Nachharksel nach dem

dem Ackermaas; z. E. von 1 Scheffel Einsaat Rocken 6 Mgl. von 1 Scheffel nachgeharkter Gerste und Haber 12 gl. ꝛc. dann versteht sich, daß der Käufer selbst die Arbeit übernehme. Indessen muß es doch immer nur im äußersten Nothfalle verstanden werden, das Nachharksel zu verkaufen; denn man bringt sicher allezeit mehr an Stroh und Korn durch eigenes Nachharken heraus, und doch wird nicht so ganz rein aufgelesen, daß nicht auch noch der Stoppel für die Schweine ergiebiger bleiben sollte, als wenn hungrige Käufer nachharken *).

Schotten-Früchte.

75) Erbsen, Wicken, Bohnen, Rauhfutter und Linsen, werden in kleinen Wellen (oder Duven) gemähet, und liegen darin so lange, bis das Stroh und das darin befindliche Kraut völlig ausgetrocknet ist, sonst wenn die Früchte eher eingefahren werden, erhitzen sie sich in der Scheune, das Korn wird schimlich, und das Stroh zum Futter dergestalt untüchtig, daß damit eine ganze Heerde Schaafe aufgeopfert werden kann.

*) Von der Hungerharke s. oben S. 365.

76) Wenn die Duven an einer Seite ausgetrock-
net sind, müssen sie bey gutem Wetter umge-
wendet werden, damit sie auf der untern
Seite, welche fest an die Erde sich zu legen
pfleget, auch tüchtig austrocknen.

77) An verschiedenen Orten werden sie in Seile
gebunden und im Felde aufgestieget, (in grosse
Haufen zu 20 gestellet), welche aber wegen
besorgenden Regens doch gefährlich sind,
weil auch ein kleiner Regen in selbige ganz
eindringen kann, da denn zum wiederaus-
trocknen entweder allzulange Zeit erfoderlich
seyn, oder auch wohl gar der gänzliche Ver-
derb daraus erfolgen möchte.

78) Man thut also besser, solche Hülsenfrüchte
in ganz kleine dünne Garben zu binden, und
nicht in dicke, sondern in gestreckte lange Stie-
gen zu setzen, darauf einige Zeit im Felde ste-
hen zu lassen; sie müssen aber doch, ehe sie ge-
bunden werden, meistens trocken seyn.

79) An einigen Orten wird das Rauhfutter, wenn
es gehörig trocken ist, und man mit dessen
Einscheunung nicht sogleich fertig werden
kann, gleichwie das Heu in große Hocken
(Haufen) gesetzet, und darauf eingefahren.

80) Noch an andern Orten aber wird es in ungebundenen Duven, bis sie durch das Wenden tüchtig ausgetrocknet sind, liegen gelassen, vor dem Einfahren auf beyden Seiten des Wagens in lange Reihen zusammen gestellt, und ganz loß eingescheunet (eingepanset).

81) Bey welcher ungebundenen Einfuhr aber die Inconvenienz soviel möglich zu vermeiden ist, daß sowohl beym Einpansen, als auch wenn dereinst wieder aus der Scheune Garben abgeführet werden, bey dem Eintreten auf dem Wagen, nicht zu vieles Korn ausreuren möge.

Bey Einscheun- und Treschung der Früchte ist zu beobachten,

82) Wenn in mehr als einer Scheune getroschen wird, daß jede Scheune, wo die Treschung durch Dienste geschiehet, ihren eigenen Aufseher habe, welcher aber nicht allein anordnen und die Dienste zur Arbeit anhalten und aufmuntern, sondern auch selbst mit treschen muß *).

83) Die Hülsenfrüchte müssen eigentlich nicht unten, sondern in ein Oberstockwerk ge-

*) S. oben S. 379.

panset werden, damit sie der Wind noch durchstreichen könne, weil sie sonst leicht an Früchten schimmlich werden, die Schaafe aber von schimmlichen Futter verwerfen (abortiren) oder gar fallen.

84) Bey der Treschung der Früchte muß der Verwalter auf den Aufseher oder Treschmeister sich nicht völlig verlassen, sondern durch oftmalige oder tägliche Durchsuchung des Strohes denselben in seiner Schuldigkeit erhalten, daß er vornehmlich für die reine Austreschung sorge, welche unter die allernöthigsten Stücke der Wirthschaft gehört *).

85) Diese oftmalige Durchsuchung des Strohes ist bey den an etlichen Orten gebräuchlichen Scheffeltreschern, (die nach dem Scheffelmaase belohnt werden,) am allernothwendigsten, weil diese Art Trescher kein Interesse haben, rein auszudreschen, sondern vielmehr suchen, nur heraus zu klopfen, was gerne ausfällt, um geschwinde davon zu kommen, grosse Haufen Korn zu erlangen, und denn wieder in andere Arbeiten zu kommen.

86) Bey

*) S. oben S. 384.

86) Bey Treschung der Halmenfrüchte wird an einigen Orten folgender Gestalt verfahren:

Es werden die Bunde oder Garben erstlich unaufgebunden geflegelt *) (vorgebötelt) darauf von einander gebunden und nach der Länge hin ordentlich angeleget; eine solche lange Reihe nennt man ein Stroh; es wird aber nie die ganze Länge, sondern nur immer eine Hälfte durchgetroschen und gewendet. Von Waitzen und Rocken wird das leere Stroh in kleine Bunde gebunden, alsdenn gebunden nochmahls zu beyden Seiten getroschen, damit was noch darin sitzen möchte, rein aus dem Stroh gebracht werde.

87) Diese Art zu treschen erfodert zwar mehr Zeit und mehrere Leute, mithin mehr Kosten, als die gewöhnliche kürzere Art, der damit verknüpfte Vortheil des Reinausdreschens ersetzt aber allen mehrern Aufwand vielfach, und ist der von einigen Haußhältern dawi-

der

*) S. oben S. 368. wo zwar von aufgebundenen Garben die Rede ist, dahingegen hier die Garben unaufgelöst nur oben an den Aehren beflegelt werden. Das ist gleichsam, wie bey dem Weine, der natürliche Ausbruch, den man auffangen muß, damit er nicht in der Scheune oder in der Panse sich verliere.

der gemachte Einwurf, daß das nicht rein ausgetroschene Stroh dem eigenen Viehe eine desto bessere Fütterung sey, deswegen falsch, weil das im Stroh bleibende Korn von dem Hornvieh, wie zum wenigsten die Erfahrung lehret, *) nicht verdauet, sondern ganz unverdauet im Miste gefunden wird.

88) Die Hülsenfrüchte werden aus einander geschüttelt, und so angeleget, aber nicht zu halben, sondern ganzen Reihen oder Flügeln getroschen, umgewendet, auf der andern Seite eben so wieder getroschen, und wenn sie abgetroschen sind, mit Gabeln wieder aufgeschüttelt.

89) Weil auch sehr viel daran gelegen ist, daß die Frohndienste, welche zum Treschen gebraucht werden, von einer Arbeit zur andern gehen, bey der Anlegung des Treschkorns aber in Reihen zu viel Zeit versäumet und verleyret zu werden pfleget, so ist nöthig den Aufseher dahin anzuweisen, daß so bald eine Lage abgetroschen

*) Vielleicht tritt dieselbe physische Ursache hier ein, welche die Brandweinbrenner so praktisch kennen, daß sie das neue Korn nicht so gut gebrauchen können, als das alte, weil jenes sich nicht eben so leicht auflöst.

troschen ist, unmittelbar darauf die frische Garben, die jetzt wieder angelegt werden sollen, von oben auf die Tenne herabgeworfen werden, damit die Arbeiten ununterbrochen wie eine Kette an einander hängen mögen.

90) An denen Orten, wo die Früchte mit der Sichel geschnitten werden, (wobey der merkliche Vortheil ist, daß die Aehren nicht so leicht, wie bey der gewaltsamern Sense verworfen und verkehrt eingebunden werden, folglich der untere Theil der mit der Sichel geschnittenen Früchte oder die Stürze nicht getroschen zu werden braucht,) unterbleibt also auch dieses Sturzen-Treschungsgeschäfte, aber die Flegelung (Vorbötelung) kann dem ungeachtet wie bey der Sense ihren Nutzen haben.

91) Auf den Scheunen-Tennen muß keine getroschene Frucht über 2 Tage oder 2 Nächte liegen, damit sie auf dem Boden nicht angehe, und zum Gebrauche nicht untüchtig werde.

92) Wie denn auch alle Körner unmittelbar vor der Aufmessung durch Schütteln in Wannen, noch besser aber durch eine Fegemühl *) wohl

zu

*) s. oben S. 426 fg.

zu säubern sind, sonst verlieren sie das Ansehen und schrecken den Käufer ab.

Bewahrung der getroschenen Früchte.

93) Die harte Frucht, wenn man genug Raum dazu hat, muß nicht über einen Fuß hoch geschüttet, muß des Sommers wöchentlich 2 bis 3 mahl, des Winters aber wöchentlich einmahl umgestochen, *) und wenn sie ein halb Jahr auf dem Boden gelegen, gesichtet, oder durch eine Fegemühle vom Staube gereiniget werden.

94) Der Haber hingegen, weil die Körner leichter sind und sich nicht so dicht als die Körner der harten Früchte, auf einander legen, kann mit einmaligen Umstechen wohl erhalten werden.

95) Die Hülsenfrüchte, auch der Rübesaamen, müssen, nachdem sie getroschen sind, nicht auf geestrichten oder mit Gips begossenen Boden zu liegen kommen, weil die Erfahrung gelehret hat, daß diese Art Früchte davon leicht schimmlich wird.

96) Weil

*) S. oben S. 412.

96) Weil auch die Hülsen-Früchte, wenn sie eingefahren werden, ihre völlige Härte nicht haben können, so muß man dabey sich wohl vorsehen, daß sie nicht zu frühe, sondern etwa gegen Weihnachten erst getroschen werden, wodurch die Kälte das Korn in den Hülsen ausgetrocknet ist; werden sie früher getroschen, so sind sie von dem Schimmel kaum zu retten.

Von Pferden.

97) Die Pferdezucht ist kein nützlicher Privatwirthschafts-Artikel, weil sie mehr kostet, als einbringet; die trächtige Stuten müssen sowohl vor, als nach dem Wurf, in der Arbeit geschonet werden, wodurch man vieles verlieret; es ist dahero vortheilhafter, wenn man zumal genugsame Waide hat, nur einige Fohlen zuzukaufen, welche mit den Kühen unschädlich zur Waide getrieben werden können, denn sie fressen auch das Graß, welches die Kühe beseichet haben, die Kühe hingegen lassen es stehen und vertreten es.

98) Diese wenige Pferdefohlen können im Winter mit Heu und denjenigen Abgängen erhalten werden, die aus der Fegmühle und aus dem Sieb abfallen, so lange nehmlich ehe sie

3jährig werden, wo sie schon einige mäßige Dienste thun können, folglich auch besser Futter verdienen.

98) Auf ein Ackerpferd, so lange es zur Feldarbeit gebraucht wird, gehöret täglich eine **Drittels**-Metze Haber, *) als welches das sicherste Pferdefutter-Maas ist, des Winters aber, wenn das nicht viele Arbeit thut, kann es wohl mit einer **Viertels**-Metze sich behelfen.

100) Vortheilhafter ist anstatt des getroschenen Habers **ungetroschenen** Haber zu füttern, das heist, die Garben auf die Futterbank bringen und zu Häckseln schneiden zu lassen. Die Vortheile bestehen darin. a) Wird das Treschlohn gespart, b) das auf diese Art geschnittene Futter füttert besser als die harte Körner allein, c) hat man dabey keine Besorgnis, daß ein Pferd sich verfange, wie so öfters bey reinem Haber geschiehet, d) wird auch das geschnittene Futter so leichte nicht als das reine Korn von untreuen Knechten entwendet.

Man thut aber wohl, zuförderst die Probe treschen zu lassen, um zu erforschen, wie viel Bunde auf einen Scheffel zu rechnen sind, und

*) 1 Metze hält 512 Pariser Kubikzoll.

und darnach die Garben-Erfodernis zum Schneiden berechnen zu können.

101) Vor allen Dingen ist dahin zu sehen, daß den Pferden kein erhitztes und mulstriges Korn gegeben werde, weil sie davon leicht die Drüsen bekommen, die auch wohl in Rotz übergehen können.

102) Auf kostbare Ackerpferde ist nicht so sehr als darauf zu sehen, daß sie tüchtige Knochen zur Arbeit haben; daher haushälterisch ist, wenn unter den Fohlen etwas feines fället, solche feine Waare an Liebhaber so hoch als möglich zu verkaufen, und etwas geringeres mit gröbern Knochen dafür wieder zu erhandeln, das man in der Arbeit zu schonen nicht nöthig habe.

Vom Horn-Vieh.

103) Einen starken Hornvieh-Stapel anzulegen ist nicht sehr wirthschaftlich, weil die Zuzucht zu viel kostet, denn zum wenigsten 4 Jahr lang muß das Vieh erhalten werden, ehe es wahren Nutzen schaft, wo indessen mit wenigem Viehe, wenn ihm viel Stroh untergestreuet wird und sonst gewisse Vortheile mit Fleiß und Ordnung

bey beobachtet werden, doch hinlänglich Mist gemacht werden kann. Es mag aber der Viehestapel stark oder schwach seyn, so ist doch darauf zu sehen, daß mit der Zuzucht ordentlich verfahren werde.

104) Die meisten Landwirthe nehmen die Kälber, sobald sie zur Welt kommen, von den Küehen, und tränken sie 6 Wochen lang mit süsser Milch. Weil aber Gefahr dabey ist, daß sie im Tränken sich verfangen, auch dazu die Milch von mehr, als von einer Kuh erfodert wird, folglich der Milchaufwand beträchtlich ist, so ist besser, daß jede Kuh ihr Kalb 6 Wochen lang sauge. So genieset das Kalb, wenn es Lust zu saugen hat, die Milch aus der Hand der Natur, und verfänget sich nicht dabey.

105) Wenn es 6 Wochen lang gesogen hat, wird es von der Kuh genommen und so weit in einen Stall entfernet, wenn man die Gelegenheit dazu hat, daß die Kuh die Stimme des Kalbes und das Kalb die Stimme der Kuh nicht hören kann, damit beyde über die Trennung sich desto leichter zufrieden geben;*) darauf gibt man dem

*) S. oben S. 994. 995.

dem Kalbe süsse Milch, mit Wasser vermengt, und darein etwas Gerstenschrot, wobey auch ungetroschener Haber ihm aufgesteckt wird, nebst etwas Gromt, um das Fressen dabey zu lernen; es muß aber etwas untergesetzt werden, weil dabey Haber abreurt, damit dieser nicht verloren gehe. Die süsse Milch wird nach und nach mit saurer Milch vermenget, und endlich gar eingezogen, dafür Wasser mit etwas Gerstenschrot surrogirt, auch dabey Gromt zu fressen gegeben, und damit fortgefahren, bis die Kälber mit den Kühen auf die Stoppeln gewaidet werden können.

106) An den Orten, wo man fette Waiden hat, können sie jedoch schon auf alten Maytag zur Waide getrieben werden, welches aber an den magern Waideplätzen nicht angehet.

107) Im ersten Winter, nach genossener Waide, müssen die Kälber noch gut gehalten werden, damit sie nicht ohne Wachsthum bleiben, und mit dem Abhärkelse vom Korne, worin noch einige Aehren zu bleiben pflegen, wie auch mit Heu und Stroh gefüttert werden.

108) Kälber, welche man zur Zuzucht anstellen will, müssen im Monat Novembr. Decembr.

Januar. und Febr. gefallen seyn; die früher und später gefallene sind in der Zuzucht zu kostbar, und ist vortheilhafter, solche entweder zu verspeisen, oder zu verkaufen.

109) Blos zum Verkaufe jedoch sie lange bey der Milch zu behalten, ist nicht vortheilhaft genug, weil sie mehr Milch verzehren, als sie werth sind, sondern es ist besser, daß, wenn man sie im Haußhalte nicht brauchet, man sie nach 8 Tagen ihres Alters wegschaffe.

110) Faules mulstriges Futter ist den Kühen und Kälbern überhaupt schädlich und ungesund; auch wenn Reif liegt, müssen sie nüchtern nicht ausgetrieben werden, sonst verkalben die Kühe, und werden lungensüchtig.

111) Kühe zu mästen ist nicht vortheilhaft, sondern es ist besser, daß sie im Herbste für das Gesinde geschlachtet oder verkauft werden.

112) Weil nun die Zuzucht des Hornviehes insgemein kostbar ist, so stehet einem Haußhälter wohl an, junges Vieh, wenn er Gelegenheit dazu hat, um einen billigen Preiß anzukaufen, und damit der Gefahr der eigenen Zu-

zucht auszuweichen *), folglich nur wenig zuzuziehen.

113) Auf eine kalbende Kuh gehören 1 Scheffel 2 Metzen, oder 2 Himpten Schrot von hartem Korn; an Orten, wo Trespe, nicht als Unkraut, sondern als Frucht gebauet wird, nimmt man 2 Scheffel Trespe.

Von Schweinen.

114) Auch diese kosten mehr als sie einbringen; weswegen einem jeden Haußhalter zu rathen ist, daß er nicht mehr halte, als er von seinen Getraid-Abgängen, (Rave) erhalten kann, und wegen des Mistes auf den kaltgründigen Lande nöthig hat.

*) Man kann hier einwenden: Wenn denn nun die eigene Zuzucht so kostbar ist, wie können doch andere Menschen darauf verfallen, Vieh zuzuziehen, und uns zu verkaufen? Antw. Die Kostbarkeit bezieht sich nur auf die Domänen-Wirthschaft und überhaupt auf alle Wirthschaften, die durch Verwalter geführt werden müssen. Der gemeine Landmann empfindet wenig oder nichts dabey, widmet sich ganz der Erziehung seines Kalbs, und bemächtigt sich, auch wohl auf unrechten Wegen, aller Vortheile, die der Verwalter nicht kennet, oder die ihm zu beschwerlich sind.

115) Einige Haußhalter lassen die Sauen 2 mahl werfen, jährlich einmahl um Lichtmeß, und zum andernmahl auf Jacobi; es wird aber mehr von dem einmahligen und ersten Wurfe gehalten, weil die alsdann fallende Ferken nach geendigtem Stoppel meistens mit Rocken: Kave den Rest des Winters hindurch erhalten werden können, wenn darauf etwa eingequellte Trespe gegeben wird; wohingegen der letztere Wurf nicht allein den Stoppel genießet, den man besser anwenden könnte, sondern auch über dem noch den ganzen langen Winter hindurch viel Korn zur Unterhaltung erfodert, welches allein so viel kosten kann, als der ganze Wurf werth ist.

116) Die fallende Ferken müssen 6 Wochen lang saugen, und wenn sie 4 Wochen alt sind, mit etwas Gerste beygefüttert werden. Wenn sie aber nach 6 Wochen abgesetzet sind, so rechnet man auf 100 Ferken täglich eine Braunschweigische Himbte*) Gerste, und gibt auch die **Waddecke** von der Milch (Schlottermilch) zum Saufen, wobey aber wohl zu bemerken, daß den Ferken diese Milch nicht alleine gegeben, sondern halb mit Wasser vermenget wer:

*) 1482 Pariser Kubikzoll.

werden muß, sie läuft sonst durch den Leib, entkräftet und tödtet die Ferken.

117) Mit diesem Futter wird fortgefahren, bis sie den Stoppel genießen können.

118) Eine werfende Sau kostet 2 Hinpten Gerstenschrot in allem, das heist während der Saugezeit, und 4 Wochen vor dem Wurf.

119) An den meisten Orten, wo gebraucht wird, giebt man die Träber den Schweinen. Diese Wirthschaft ist falsch; die Träber können mit grösserm Nutzen an das milchende Rindvieh gewendet werden.

120) Die Schweine müssen nicht länger als 2 Jahr lang beybehalten werden, alsdann höret der Zuwachs auf.

121) Schweine zum Verkauf mit Korn oder Brandweins-Mäsche zu mästen, ist auch nicht wirthschaftlich eben so wenig als

122) die Eichelmast. Beydes wohl verstanden zum Verkauf; denn an sich sind Brandweins-Mäsch und Eicheln oder Bucheln vortrefliche Mastung. Bey den Eicheln wird vorausgesetzt, daß das Gut so viel Waldung habe, um eine Mastung einzuschlagen, auch voraus-

gesetzt, daß die Eichel-Mastung unter die Domänen, und nicht wie in einigen Ländern unter die hohe Regalien gerechnet werde. In diesem Falle muß man nicht mehr Schweine in die Mast schlagen, als man ordentlicher Weiß auf dem Gute hält; alle übrige Mastung wird besser an Fremde verpachtet, die ihr Interesse und die Details davon schärfer beobachten können, als eine Kammer, denen auch wegen der vielfachen Theilung der unerwartete widrige Zufall weniger empfindlich wird, dahin gehören z. E. Krankheiten und Sterben der Schweine, das Erfrieren der Mast, Miswachs derselben, da die eingetriebene Schweine nur halb fett werden, daß man sie nicht verkaufen kann, sondern den ganzen Winter hindurch mit Korn erhalten muß, wobey sie doch magerer werden, als sie waren; auf welche Weise nicht alleine die ganze Mast, sondern auch das zur Erhaltung der Schweine erfoderliche Korn verlohren gehet.

123) Wo man aber Buchmast hat, da kann diese vortheilhafter mit eigenen Fasel-Schweinen betrieben werden, weil sie den Unglücksfällen nicht so sehr als die Eichel-Mast unterworfen

sind,

sind, die junge Schweine aber darin doch an Grösse zunehmen, damit solche das folgende Jahr mit Nutzen verkauft werden können.

Von Schaafen.

124) Die Schäfereyen zu vergrössern, so viel nehmlich geweidet und ausgefüttert werden kann, ist vortheilhaft indem die Zuzucht nicht so kostbar ist als bey andern Vieh, auch das erste Jahr durch die Schur und den Pferch die Kosten reichlich ersetzet werden.

125) Die Hämmel müssen aber nicht länger, als höchstens 4 Jahr beybehalten werden, weil alsdann kein Zuwachs mehr davon zu hoffen ist.

126) Wenn die Zuzucht nicht so stark als der Absatz von Hammeln ist, so möchte zuträglich oder nothwendig seyn, jährige Hammel gegen den Herbst anzukaufen und auszufüttern.

127) Weil die Schaafe sich leichte zu todte fressen, und dem Sterbefalle sehr unterworfen sind, so ist dahin sorgfältig zu sehen, und den Schäfern nachdrücklich einzubinden, daß sie a) in Herbstzeiten an keine nasse sumpfige Oerter

waiden, b) wenn es gereiffet oder gethauet hat, nicht eher die Schaafe aus den Horden lassen, als bis der Reif oder Thau von der Sonne vertrieben seyn wird; c) daß sie den Schaafen zur Winterszeit kein faules oder modriges Futter, auch kein beschlammtes Heu geben, als wodurch ganze Heerden aufgeopfert werden können.

128) Es ist auch sehr viel daran gelegen, daß die Lämmer zur rechten Zeit fallen, indem die Frühlämmer zu viel Futter brauchen, und dabey doch die Mutterschaafe auf dem Stalle zu sehr entkräften, daß man den ganzen Sommer hindurch an der Milch Schaden leidet. Wenn auch die Lämmer zu lang auf dem Stalle stehen, so ist man der Gefahr ausgesetzt, daß sie den Schaafen die Wolle abkauen und daran sterben; die Spätlämmer sind auch Kinder von schlechter Hoffnung, denn sie können sich im Winter nicht gut genug halten; deswegen müssen die Böcke eher nicht, als Michaelis zugelassen, nach weitern 6 Wochen aber wieder von den Schaafen weg zum Hammel-Haufen gebracht werden.

129)

129) Die Absetzung der Lämmer von der Milch geschiehet um alten Maytag, die jüngere Lämmer aber lässet man länger saugen, damit sie den andern im Wachsthum gleich werden.

130) An den gar magern Waid-Orten unterläßt man die Milchung der Schaafe gänzlich, und saugen die Lämmer so lange bis sie sich selbst verlaufen.

131) Den mitchenden Schaafen und Lämmern gebühret nebst dem Stroh auch Rauhfutter, Wicken und Heu, und zwar auf 20 trächtige Schaafe, oder 40 Lämmer, ein gutes 4-spänniges Fuder, oder 2 Herrendienst-Fuder.

132) Wie nun bey den Schäfereyen von den Schäfern grosse Betrügereyen gemeiniglich verübet werden *), so ist nöthig, um dieselben einiger maaßen zu hemmen, entweder mit dem Schaafmeister sich zu setzen, daß wenn z. E. die ganze Schäferey etwa 1200 Köpfe

*) Eine Hauptursache liegt in der allzutiefen Erniedrigung des Schäfervolks. Wie tief seyd ihr gefallen, ihr Schäfer unserer Tage, von den Höhen Davids, Virgils, Theokrits! Die geistreichste Idylle kann euch das entehrende Messer nicht aus den Händen bringen.

Köpfe stark wäre, ohne der Knechte Vieh *), der Schaafmeister 130 bis 140 Stück Schaafe, die sein eigen sind, beystelle, und so dann etwa den 9ten Theil an Zuzucht, Milch und Wolle genieße, den Sterbfall aber auch nach solcher Proportion mit trage **), der Mist und Pferch hingegen dem Herrn für das Futter alleine verbleibe.

133) Einige Haußhälter halten folgenden Accord am rathsamsten, daß man dem Schaafmeister die ganze Schäferey Pachtweise, und zwar von jedem Stück 1 Gulden oder 18 Groschen, übergebe, so daß derselbe Sicherheit stelle, beym Abtritte in empfangener Qualität und Quantität alles wieder abzuliefern, dagegen ihm alle Aufkünfte an Zuzucht, Wolle und Milch, auch Rauhfutter, Heu und Stroh, in einer bestimmten hinlänglichen Quantität angewiesen werden, und noch oben drein die

*) Versteht sich die Schaafe, die den Knechten mit zu halten erlaubt oder für einen Theil ihres Lohns eingedungen sind.

**) Das Zeichnen der Schaafe des Schäfers taugt daher gar nichts; er gewinnet eine Vorliebe für die gezeichneten Schaafe auf Kosten der ungezeichneten.

die Hälfte des sonst gewöhnlichen Deputats für ihn und die Knechte bezahlet werde, wobey jedoch der Herr den Mist und Pferch sich vorbehält, für den Sterbfall hingegen der Schaafmeister einstehen muß, damit er sorgfältiger werde, den Knechten bey der Hude besser auf die Finger zu sehen, und mit den Rauhfutter und Heu räthlicher zu Werke zu gehen; denn wenn das versprochene Quantum nicht zureichet, so muß er das Fehlende aus seinen Mitteln anschaffen.

Vom Feder-Vieh.

134) Hüner- und Tauben-Zucht *) ist mehr ein unentbehrlicher als nützlicher Artikel, zumal auf entlegenen Gütern, wo es an Speißen-Veränderungen und Eyern fehlt; denn wenn schon nur ein Verwalter drauf wohnt, so muß doch dafür gesorgt werden, daß der Verwalter über der Einfältigkeit der Lebensmittel nicht schlaff und verdrieslich werde. So ferne man nun Feder-Viehe halten muß, so kann immer der Verkauf des Ueberflusses mit dabey bestehen, es muß aber die Einrichtung nicht darnach gemachet werden, um Ueberfluß zum Verkaufe zu gewinnen.

135) Will

*) S. oben S. 810. 815.

135) Will man nun Feder-Vieh ziehen, so müßte dessen unter obiger Voraussetzung nicht mehr seyn, als auf dem Mist ohne besondere Fütterung sich nähren kann, denn die kleinen Hüner fressen fast sonst nichts als was die alten aus dem Mist an Körnern ihnen hervorkratzen *), und

*) Ein ergötzendes Schauspiel für eine empfindende Mutter, die Sorgfalt der alten Hüner zu beobachten. Welche Selbstverleugnung ihrer eigenen Bedürfnis! auch anderes Futter, das ihnen z. E. für die Küchelchen vorgeworfen wird, und noch nicht klein genug ist, um von den Küchelchen gefressen werden zu können, das hascht die Mutterhenne mit dem Schnabel auf, zerbeißt es und schüttelt es den Küchelchen wieder aus dem Schnabel vor. Man hat Mühe zu bemerken, daß die Mutter für sich etwas dabey verschlucke, sondern sie gibt alles getreulich wieder aus dem Schnabel heraus, und ruft immer dabey, mit einer gleichsam aufmunternden und zum Fressen einladenden Stimme; unter währendem Rufen kann sie also zum wenigsten nichts fressen. Diese zärtliche mit eigenem unbefriedigten Hunger verknüpfte Sorgfalt scheint die Natur an statt der Brüste substituirt zu haben. Ach! wie manche tiefe Blicke in die ausgeartete oder verfeinerte menschliche Natur kann ein philosophischer Landwirth thun, ohne in seiner Wirthschaft darüber etwas zu versäumen.

und erhalten sich weit besser davon, als von dem vorgestreueten harten Korn.

136) Welsche Hühner oder Calcuten*), müssen gleich anfänglich mit Futter wohl versorget werden, bis sie etwas erstarken, alsdann aber auf dem Hofe, wo getroschen oder Stroh getragen wird, vom Abfalle sich nähren können.

137) Gänse **) wenn sie erst 4 oder 8 Tage alt sind, müssen ins Gras getrieben werden, worin sie zu ihrer Fütterung vielen Beytrag im Grase finden können.

138) Enten ***) sind an den Orten, wo man Gräben und stehende Wasser hat, worauf das grüne Entenkraut (Meerlinsen) wächset, mit wahrem Nutzen zu halten; denn die junge Enten sind kaum aus den Eyern gekrochen, so werden sie von der Mutter schon in das Wasser geführt; dann bleibt sie mit ihnen gleichsam in der Freinde und kommt nicht wieder zurück, als bis die junge Enten so gros sind, daß man sie kaum von den alten unterscheiden kann.

Von

*) S. oben S. 806.
**) S. oben S. 807.
***) S. oben S. 808.

Von der Rechnung des Verwalters.

139) Es muß der Verwalter an Korn oder Geld überall nichts ausgehen, ehe er es in sein Buch eingetragen hat, und auch nichts einnehmen, das er nicht unmittelbar zugleich einschreibe.

140) Zu welchem Ende er eine Kladde oder Diarium mit 2 entgegengesetzten Columnen halten muß, die eine zur Geldeinnahme, und die andere zur Geldausgabe, damit er alle Augenblicke Einnahm und Ausgabe gegen einander halten, und wissen könne, wie er stehe.

141) Ein gleiches Diarium ist auch über die Korneinnahmen *) und Ausgaben zu halten, worin täglich wie sie vorfallen durch einander geschrieben werden; aus beyden Kladden aber ist alle Abend oder doch 2mal in der Woche ein nach Rubriken der Wirthschaft eingetheiltes Hauptbuch zu ergänzen, damit im Extracte das vorgefallene unter die gehörige Rubriken getragen werde.

142) Haupt-

*) Unter Korn wird in Niederteutschland nicht, wie in Franken und Bayern, alleine Rocken, sondern ein jedes Getraid, das Körner hat, verstanden.

142) Hauptsächlich ist nöthig, daß die Kassen-Gelder mit seinen eigenen Geldern nicht vermenget werden, wobey die oft wiederhohlte Nachzählung des Vorraths ihm die beste Nachricht geben kann, ob er im Anschreiben etwa gefehlt habe; dadurch kann er vor Schaden sich hüten *).

143) Wenn die Früchte im Acker gebunden sind, so müssen sie gezählet werden **), und der Verwalter, von der Richtigkeit der Zählung überzeugt, muß die Haufen- und Bunde-Zahl sogleich in sein Buch eintragen, bey Abwerfung der eingepanßten Früchte in der Scheune zum Treschen, oder zum Futter für das Vieh ꝛc. muß aber auch eben sowohl alles auf gleiche Weise genau gezählet und angeschrieben werden.

144) Eben so ist es in Ansehung des vorhandenen Viehes zu halten. Es muß auch nach gewissen

*) S. oben 1014. noch mehr über die Empfehlungswürdigkeit des Anschreibens und der Registerhaltung.

**) S. oben S. 371.

wissen Rubriken über Zugang und Abgang fleißig Register geführt werden.

145) Weil nun von den Hirten große Unterschleife gemachet werden können, durch Austauschung des Viehes, so ist das Vieh öfters nachzuzählen; dadurch kommt das Hirtenvolk doch auf die Vermuthung, daß der Verwalter mit der Heerde sehr bekannt werde, und das fremde Vieh leicht erkennen lerne; die Vermuthung ist auch nicht ganz ungegründet; denn je öfter wir mit einer Sache umgehen, je geläufiger und bekannter wird sie uns; der Schäfer zum wenigsten kann es so weit bringen, daß er ein jedes Schaaf seiner Heerde physiognomisch erkennen kann. Ueberdem muß auch das Vieh noch an den Ohren besonders bezeichnet (**geohrmalet**) werden.

146) Den Schäfern ist zwar durch das **Ohrmalen** die Betriegerey nicht abgeschnitten, daß sie den Gerbern die ihnen verkauften gezeichneten Felle wieder abkaufen, und alsdenn diese Felle dem Verwalter als solche vorlegen, die von kürzlich erst gestorbenen Schaafen abgezogen

zogen wären *), dafür sie denn auch wirklich so viel gesunde gezeichnete Schaafe entwenden, als sie gekaufte gezeichnete Felle vorlegen können; oder der Schäfer schlachtet auch die gesunden gezeichneten Schaafe und ißt sie, liefert aber die Felle als Sterbfelle. Da muß der Verwalter schlauer seyn als das Schäfervolk, muß nie Felle verkaufen, ohne die gezeichneten Ohren erst bis an den Kopf auszuschneiden, oder doch zu zerschlitzen; zu Verhütung des andern Falles, da Schlachtfelle als Sterbfelle maskirt werden, ist nöthig, daß der Verwalter von dem Schäfer kein Sterbfell annehme, wo er nicht vorher das todte Schaaf gesehen, ehe das Fell abgezogen worden; dadurch kann er auch den Unterschied der geschlachteten und gestorbenen Schaafe leichter bemerken. Ausserdem hat man noch ein anderes Kennzeichen, da die Sterbfelle blutadrig und roth, die Schlachtfelle aber, weil da das Blut ausgelaufen ist, roth befunden werden.

*) Eine Betrachtung verdienende Nebenursache, warum die Schäfer keine Schinder seyn, und die Felle nicht selbst abziehen sollten.

147) Bey den Schweinen gilt in Ansehung der Austauschung und des Sterbens eben dasselbe. Durch die oftmalige Nachzählung und Vorzeigung des gestorbenen Theils wird der Hirt in beständiger Furcht und Verlegenheit erhalten.

148) Das gesamte Haußhaltungs-Inventarium von allen und jeden Dingen, sie mögen Nahmen haben wie sie wollen, ist auf gebrochen Papier zu schreiben, an der einen Seite das vorhandene und was jährlich hinzukommet, an der andern aber der Abgang oder die Anzeige, wo sie hingekommen, oder wozu sie gebrauchet worden, genau einzutragen *)

149) Bey dem sämtlichen Ackergeräth ist zu erinnern nöthig, daß dasselbe nicht auf dem Hofraum in der Näsſe und Sonne stehen bleibe, sondern das, was man nicht gebraucht, ins Trockene, aus der Sonne, unter eine Bedachung bringen lasse, weil an dessen guter Verwahrung viel gelegen ist.

150) Damit nun sämtliches Geräth unzergänzt erhalten werde, ist dem Gesind, einem jeden nach

*) S. oben S. 1012.

nach seiner Verrichtung, so viel er braucht, in Verwahrung zu geben, darüber mit jedem ein Buch zu halten, womit auf gleiche Weise wie mit dem Haus: Inventarium zu verfahren ist, um daraus einem jeden Gesind über seine Verwahrung von Zeit zu Zeit Rechenschaft abfodern zu können; denn wenn auch der Knecht nicht schreiben kann, so muß er es doch zum wenigsten alle Wochen dem Verwalter anzeigen, damit dieser ihm in dem Hand-Inventarium die Veränderung einzeichne.

151) Der Verwalter muß weder Früchte, noch Vieh, noch sonst etwas aus dem Haußhalte verkaufen, wenn er nicht zuvor des Preises halber Anfrage gethan, und immittelst für sich, und unerinnert nach den auswärtigen Preisen bey jeder Gelegenheit sich erkundiget hat.

152) Zum Absatze der Früchte ist vor allen Dingen nöthig, daß die Käufer durch eine gute Begegnung angelocket, und diejenige, welche das Korn Scheffelweise kaufen*) durch allzu viel

*) Dieser einzelne Verkauf muß auf keinem Domänen-Gute für zu mühsam oder krämerisch angese-

viele Bequemlichkeiten des Verwalters, da er um einer Kleinigkeit willen nicht den Boden öfnen will, nicht abgeschreckt werden.

153) Das Malz zum Brauen ist zu gehöriger Zeit und am besten im Frühjahre zu machen, und muß die Uebermaaße des guten Malzes den 7ten Scheffel wenigstens austragen, die als Zugang in Einnahme berechnet werden muß, also von 6 Scheffel Gerste müsten 7 Scheffel Malz berechnet werden; es muß auch das Malz, so bald es gehörig trocken ist, umgemeßen werden.

154) Auf die zum Vermälzen eingegossene Gerste ist wenigstens 2mal Wasser zu giessen, und das erstere mahl das Wasser abzuzäpfen, welches dem Vieh zu geben ist, wenn es anders nicht zu lange darauf gestanden war.

155) Wenn die in den Mälzepottich gegoßene Gerste in der Mitte berstet, und das Mark wie

angesehen werden. Der geringe Landmann sieht es vielmehr für eine grosse Wohlthat und Gnade an, wenn ihm zu seinen Bedürfnissen mit einzelnen Scheffeln Verkaufs- und auch wohl Borgsweise ausgeholfen wird.

wie Kreide färbet, so muß die Gerste aus dem Pottich auf den Boden gebracht, auseinander geharkt, und wenn trockner Wind gehet, zu Haufe gestochen werden, damit sie wachse. Sobald sie nun anfängt, Keimchen zu treiben, (auszulaufen) so muß der Haufen um so viel öfter umgestürzt, (umgestochen) werden, damit sie erfrischet werde, sich nicht erhitze, und keine grüne Keime (Graskeime) treibe. Alsdenn muß der Verwalter sorgen, daß der Haufe wieder zerstreuet und durch öfteres Harken das Malz so viel möglich trocken werde.

156) Weil das gemeine Volk zur Verschleppung der Eßwaare fast eine allgemeine Neigung hat, und sich es unter einander zur Schande rechnet, wenn einer den andern verräth, so muß der Verwalter immer ein gewisses Mißtrauen hegen, damit niemand auf dem Hofe sicher werde, und keiner dem andern traue; er muß fleißig darauf achten, die Scheunen- und Bodenschlüssel wohl zu verwahren, und besonders alle Abend selbst genau zusehen, daß alles fest verschlossen sey.

157) Schlagen, Schelten, und Strenge gegen das Gesinde sowohl als gegen die Dienst-

leute *) thun falsche Wirkung, man muß sich vielmehr bemühen, durch glimpfliche und nachdrückliche Vorstellungen es in der Schuldigkeit zu erhalten und aufzumuntern **).

158) Wenn aber jemand von dem Gesinde durch Glimpf und vernünftige Vorstellung sich gar nicht bessern wollte, muß seine Incorrigibilität mit einiger äusserlichen Anstalt ***) untersucht, und nach Befinden die incorrigible Person nach geendigter Miethezeit zwar fortgeschaft, aber doch mit Glimpf entlassen werden; und wenn man auch zuweilen nöthig findet, wegen grober Faulheit, und anderer Fehler Verweise zu geben, so muß der Verwalter sich dabey an einen kurzen männlichen und nachdrucksamen Ton gewöhnen, wobey er seinen Unwillen auf einmal bezeige, hinterher aber nicht noch eine Zeitlang nachbrumme.

*) S. oben S. 872.

**) Dazu gehört auch die jezuweilige Verstattung einiger Lustbarkeiten; denn überhaupt muß das Gesinde nie traurig seyn, sondern immer lieber singen und springen, als schleichen und murren.

***) Dergleichen Anstalten machen bey dem gemeinen Gesinde wie bey den Kindern meistens mehr Eindruck als die Strafen selbst.

me, sondern dem erschrockten Gesinde wieder ordentlich begegne, ohne daß er deswegen eine freundlichere oder nachgiebigere Miene annehme. Denn weil das Gesind insgemein von grober Erziehung ist, so muß ein Verwalter die groben Ausdrücke und Redensarten, oder Antworten desselben nicht so fort für Bosheit ansehen, sondern sich vielmehr stellen, als ob er sie nicht bemerket hätte.

159) Untreue und Dieberey aber ist dem Gesinde gar nicht zu gute zu halten, sondern die untreue Dienstboten, sie mögen auch noch so angelegentlich um Verzeihung bitten, müssen fortgeschaft werden *). Weil nun die meiste Diebereyen, des Mittags und Abends, wenn der Verwalter speiset, vorzugehen pflegen, so

*) Nur aber nicht gleich auf der Stelle, damit sie nicht beschimpft und zur Besserung ganz untüchtig gemacht werden, sondern erst nach Verlauf einiger Zeit unter einem andern Vorwande. Gesetzt, daß dieselbe Person unterdessen sich sehr enthaltsam und gut angelassen hätte, so muß man sich doch nicht irre machen lassen, sondern als ein unverbrüchliches stilles Hausgesetz annehmen, kein Gesinde, das auch nur einmal Diebstahls schuldig geworden, in die Länge zu dulten.

thut ein vorsichtiger Verwalter wohl, daß er zu solcher Zeit zuweilen vom Tisch aufstehe, eine unvermuthete Durchsuchung aller Winkel anstelle, um das Gesinde zum wenigsten in Furcht zu setzen.

160) Gleichwie aber die Strenge gegen das Gesinde nicht rathsam ist, eben so wenig ist es im Gegentheil die Gelindigkeit, dadurch verliert der Verwalter die gebührende Ehrerbietung, und wenn er gar mit dem Gesinde colludirt, so bindet er sich damit die Hände, in andern Sachen gegen dasselbe zu verfahren, worunter die Kammer nothwendig leiden muß.

161) Da aber nicht möglich ist, den Verwalter auf alle Kleinigkeiten, die in der Haußhaltung vorgehen, besonders zu instruiren, so muß er in allen nicht bestimmten Fällen seinen Verstand gebrauchen, muß vornehmen, was er vortheilhaft, und abwenden, was er schädlich findet, in Dingen jedoch, darin er sich nicht zu rathen weiß, Verordnungen von seinen Vorgesetzten oder von der Kammer einholen.

162) Besonders soll er auf die Erhaltung der Gebäude sehen, geringe Mängel sogleich zu

Ver:

Veranstaltung der Ausbesserung anzeigen*), darnach sehen, daß Mist und Erde nicht an den Grund der Gebäude kommen, und sie salpetrig oder faulend machen, daß vielmehr die etwan ausgefallene Wände an den Vorwerks-Gebäuden wieder befestiget und die Dächer in gutem Stand erhalten werden, damit die Früchte nicht verderben.

163) Ferner hat er auf Feuer und Licht Acht zu geben, daß dadurch nicht einiger Schaden geschehe, die Flachs-Arbeiten und andere feuersgefährliche Geschäfte nicht bey Lichte geschehen; er soll auch nicht gestatten, daß das Gesind mit offenen Leuchten ohne Laterne in Ställe und Scheunen gehe, oder auf dem Hofraum umlaufe.

164) Er soll auch auf die Fütterung des Viehes, und dessen Gesundheit Acht haben, damit das Gesinde nicht verschwendrisch mit dem Futter umgehe, sondern dem Vieh zu rechter Zeit gebe, damit es nicht schmachte, vielmehr, wenn ein Stück erkranket, sogleich veranstalte, daß dienliche Mittel dagegen gebrauchet werden.

165) Acker

*) S. mehr von der Baumaterie S. 1021 fgg.

165) Acker- und Pferdegeschirr, auch Scheunen- und Bodengeräthe sind immer fleißig durchzumustern, damit die Schadhaftigkeiten bey Zeiten bemerket, und ehe sie sich vergrößern mit Sparsamkeit ausgebessert werden können; diese Ausbesserung muß auch so wirthschaftlich als möglich veranstaltet werden, denn vieles kann durch das Hofgesinde bey langen Winterabenden ausgebessert oder bearbeitet werden, als Treschflegel, Harke und Harkenstiele, Handgriffe zu andern Geräthen, Tragebähren ꝛc. *) Die Hauptregul einer jeden Haußhaltung muß auch hier beobachtet werden, das baare Geld so viel als möglich zu schonen; das Frohndienst-Register ist mit der grössesten Genauigkeit zu führen, mit den Dienstleuten müssen Abrechnungsbücher gehalten werden, darin täglich zur Mittagszeit die wirklich im Dienste befindliche Leute angeschrieben; aus demselben Dienstregister müssen alle Abende die täglich gebrauchte Dienstleute in das Hauptregister eingetragen werden, aus welchem der Cirkul der Dienste im Ganzen beobachtet, folglich auch verhindert werden kann, daß mehr Dienste angeschrieben werden,

*) S. oben S. 867.

den, als würklich gedienet haben; nie muß verstattet werden, daß jemand von den Dienstbestellern oder Hofleuten Geld nehme, um diesen oder jenen des Dienstes zu überheben, sondern es muß überhaupt dabey alle mögliche Richtigkeit und Treue beobachtet werden *).

167) Alle halbe Jahre ist in Beyseyn der Dienstleute aus dem Register und den Büchern eine ganz genaue Abrechnung mit ihnen zu halten und daraus ein eben so genaues Verzeichniß der nicht abgeleisteten Dienste zu verfertigen, das rückständige Dienstgeld zu rechter Zeit zu erheben, darüber in den Dienstbüchern zu quittiren, und das Geld in der Rechnung in Einnahme zu bringen.

168) Auf die Dienstleute selbst ist zu achten, daß sie des Morgens zu rechter Zeit im Dienst und an der Arbeit, bey der Arbeit aber fleißig seyn, und des Mittages nach den gewöhnlichen Ruhestunden ungesäumt wieder anfangen, die Zeit nicht zu unnützen oder von Nebenbedienten angeordneten Privatdiensten gemißbrauchet, vielmehr des Abends zu gehöriger Zeit entlassen werden.

169) Wenn

*) S. oben S. 345.

169) Wenn die Früchte auf den Böden eine Zeitlang gelegen sind, ist zu sorgen, daß gegen das Ungeziefer, Ratten, Mäuse, Gift, in Mehlteig eingerührt, geleget, oder Fallen aufgestellet, gegen die Einfälle der Sperlinge und anderer Vögel aber Netze und Garne vor die Fenster und Dachlichter gespannet werden.

170) Die Getraidehaufen sind immer in einem glatt ausgestrichenen lang und breiten Plano zu erhalten, da mit einer Latte auf dieselbe Weise, wie ein Scheffelmaas mit dem Streichholze gestrichen wird, dem ganzen Haufen eine gleiche ebene Oberfläche gegeben, und ihm an den Enden eine gewisse Figur mitgetheilt wird, die zerrissen werden müßte, wenn der Haufe angegriffen werden wollte.

Man hat den Vortheil dabey, daß man jeden Fall sogleich bemerken und leichter untersuchen kann. So oft das Korn herumgestochen wird, eben so oft müssen die dazu gebrauchte Personen den Haufen mit der Latte wieder einebnen und an den Rändern abstechen.

171) Mit dem Brennholz ist sparsam hauszuhalten, damit nichts überflüßig verbrandt werde, viel:

vielmehr ist darauf zu sehen, daß so viel mög-
lich zu allerhand in der Haußhaltung vorfal-
lenden kleinen Bestimmungen das benöthigte
Holz aus dem Brennholz-Vorrath ausgesu-
chet werde. Die Holzhaufen müssen stereo-
metrisch ausgemessen und daher auch immer
in einer gewissen Figur erhalten werden, wo-
bey man die Entwendung leichter bemerken,
und auch den Vorrath leichter berechnen
kann.

Beschluß

Beschluß

dieser Ersten Fortsetzung des Zweyten Abschnittes.

So weit gehen die gemeine Gränzen des kamexalischen Pflanzenreiches; die subtilern gehen weiter, gehen auch auf Gegenstände, die links oder rechts auf der Linie liegen, auf zweydeutige Erzeugnisse des Pflanzenreichs, die entweder zwischen Mineral- oder zwischen Vegetabilischen Reichen das Mittel halten; wohin z. B. die Trüffeln gehören, die wir oben S. 269. unter das vegetabilische Wildbrät gerechnet haben, gehen auf die nützlichen Schwämme, Morgeln ꝛc. über, die wir den giftigen S. 1007. entgegensetzen können, auf die Steinähnliche Corallen, die so viele für ein halb thierisches halb vegetabilisches Produkt ansehen, auf die vegetabilische Cochenille und ihre animalische Spielarten, (s. oben S. 590.) auf die vegetabilische Versteinerungen und Dendritenspiele ꝛc. diese subtilern Gränzen wollen wir uns zum Anfang unserer nächstkünftigen Fortsetzung aussparen, da wir auf das Mineral-Reich fortgehen werden. Wir könnten zwar, ehe wir ganz über die Gränze hinüber kämen, auch noch diejenige Veredlungs-Anstalten vorausgehen lassen, die sich auf Produkten des Pflanzenreiches genau beziehen, dahin gehören alle Arten der Mühlen

len, Schneidemühlen, Frucht- und Papiermühlen ꝛc. Flachs- und Toback-Spinnereyen, Webereyen ꝛc. von den Privatgewerben der Tischler, Wagner, Siebmacher, Seiler ꝛc. nicht einmal etwas zu gedenken, weil eine Fürstliche Kammer diese als exclusive bürgerliche Gewerbe anzusehen hat, die zwar zu den Polizey-Artikeln, aber nicht zu den Domanial-Gegenständen der Kammern gehören. Allein! weil wir uns schon überhaupt erkläret haben, daß die allzumethodischen, subtilen, Gränzen-Abtheilungen kein wesentliches Verdienst dieses Buches ausmachen können; so wollen wir uns auch nicht zu weit von der Hauptstrasse verlieren, sondern, indem wir die drey Reiche der Natur durchwandern, nur bey den einfachern Gegenständen, die am wenigsten Veredlungs-Anstalten erfodern, wo nehmlich die Produkten nicht erst durch andere Elementen, Feuer, Wasser, Stahl ꝛc. ihre Figur verändern, stehen bleiben; alle dergleichen Operationen wollen wir künftig nach einer bequemen Klaßifikation der Naturreiche als einen Uebergang zu der **künstlichen** Kameral-Wissenschaft, die wir der **natürlichen** entgegen setzen, vorausgehen lassen. Damit aber doch unsere Botanisten nicht Anlaß haben mögen, uns als Hasser oder Nichtwisser ihrer systematischen Kunst anzusehen, so sey uns erlaubt, aus der Menge der Methoden der Herren von Linnè, Adanson,

Ray, Haller, Tournefort, Börhave, Ludwig, Gleditsch, Cäsalpin, Morison, Hermann, Christoph und Christian Knaut, August Quirin Rivin, Wachendorf, ꝛc. nach der Anleitung des Herrn Oeders *), folgenden Versuch einer gemischten Methode, oder kameralischen Botanik mitzutheilen, der hinreichend seyn möchte, alle diejenige zu befriedigen, die da Lust haben, die einzeln Gegenstände ihrer vegetabilischen Kenntnisse in bequeme Klassen einzuordnen:

Klasse: A. Blüthenlose Gewächse (Cryptantherae) Familien: z. E. Schwämme, Moose ꝛc. Gattungen: Lerchenschwamm ꝛc. Buchsbaum, Lycopodium ꝛc.

Kl. B. Spitzkeimende Pflanzen (Monocotyledones) Fam. Gräser ꝛc. Gatt. Tulpen, Knoblauch, Spargeln ꝛc.

Kl. C. Pflanzen mit Blühten in Kätzgen (Amentaceae) Fam. Waldbäume, ꝛc. Gatt. Fichten, Eichen, Ulmen, Birken, Weiden, Nesseln ꝛc.

Kl.

*) Oeders Einleitung zu der Kräuterkenntnis 1764. 8. 1ter Th. S. 168.

Kl. D. Unscheinbar blühende Pflanzen (Incompletae) Fam. Wasserpflanzen ꝛc. Gatt. Euphorbien, Amaranthen ꝛc.

Kl. E. Pflanzen mit Fruchttragender oder um die Frucht angewachsener Decke, (Colycarpae) Fam. mit Fruktifikationen verbunden ꝛc. Gattung. Scorzoner, Pastinak, Epheu, ꝛc.

Kl. F. Pflanzen mit Blumentragender Decke (Calycanthemae) Fam. mit Rosenblüthen ꝛc. Gatt. Pflaume, Birn, Mispel, Rose, Erdbeer ꝛc.

Kl. G. Pflanzen mit einblättriger Blume (Monopetalae) Fam. mit Maskenförmigen Blumen ꝛc. Gatt. Salbey, Krausemünze, Betonien, Convolvulus ꝛc.

Kl. H. Pflanzen mit vielblättriger Blume (Polypetalae) Fam. mit Kapseln ꝛc. Gatt. Lein, Mohn, Senf, Waid, Erbsen, Klee, Buchen ꝛc.

Wenn der Kameraliste so viel weiß, so weiß er genug, um sich gegen den kameralischen Linneisinus und seine Bekenner in seltnen Fällen zu decken, auch wohl durch eigene Lektur in dieser Gedächt-

niskunst noch weitere Schritte zu thun. Denn im Grunde betrachtet ist selbst für den Mediciner die ganze Linneische und übrige Schulbotanik weiter nichts als Spielwerk, welches er, ohne seinen Ruhm in der Heilungskunst auf die Spitze zu setzen, unbedenklich ignoriren kann; die ihm nützlichere Botanik ist die sogenannte Materia medica; und eben so kann sich auch der Kameralist eine botanische materiam cameralem sammeln, deren Charakteristik nicht in der Anzahl der Staubfäden, Blätter, Knöpfe ꝛc. sondern in den Bestimmungen und Verhältnissen zu den verschiedenen Bedürfnissen des menschlichen Lebens gesucht werden müßte, dazu wir oben, von S. 553 an, einige Versuche gemacht haben. Daß aber das ganze Pflanzen-Methodenwerk wirklich Spielwerk, und, den Linneischen Verdiensten unbeschadet, sonst weiter nichts sey, das stell ich mir nach den Gesetzen der Aehnlichkeit aus der Vergleichung mit andern Reichen oder Provinzen der Naturgeschichte vor. Wie viel würde ein Schriftsteller, wenn es auch Lavater selbst wäre, wagen, der eine Methode schriebe, wie das menschliche Geschlecht auf ähnliche Weise nach der äusserlichen Conformation klaßificirt werden sollte, z. E. nach den Nasen, da in einer Klasse von (Myctirosemiotis) alle Familien von runden, dicken, dünnen, breiten, spizzigen ꝛc. Nasen und denn wieder alle Gattungen

und

und Trivialnahmen von Pfundnasen, Kupfernasen, Pfennigsnasen ꝛc. abgehandelt würden.

Wen würde doch ein solches Studium interessiren, das nicht den mindesten Einfluß weder in die medicinische, noch moralische, noch politische, noch ökonomische Kenntnis des Menschen hätte? und eine Wissenschaft, die keinen solchen oder ähnlichen Einfluß hat, ist doch weiter nichts als Spielwerk, zum wenigsten für den Kameralisten; den eigentlichen Botanisten jedoch, deren dogmatische Verdienste aller Ehren werth sind, in alle Wege unnachtheilig, ich habe hier mit der Kammer, und nicht sowohl mit der gewöhnlichen Schule zu thun.

Ende der Ersten Abtheilung

über die Wirthschaft der Domänen aus dem Pflanzenreiche.

Zugabe.

Zugabe.

Ob der Verfasser dieser Schrift Sempron, Aletophilus, oder, wie die Frankfurter Herren Journalisten zuversichtlich angeben, Springer heisse, das, deucht mir, kann Lesern, die nach Sachen und nicht nach Nahmen forschen, sehr unbedeutend seyn. Wenn eine Schrift das Glück oder Verdienst hat, bey ihrem Publikum einigen Beyfall zu finden, so lasse man doch ihrem Verfasser seine Maskenfreyheit und das stille Vergnügen der Einbildung, einen wichtigen Theil seiner Leser incognito befriedigt oder erbaut zu haben; wenn auch einigen unter ihnen, wie den Berliner Herren Bibliothekaren, einzelne Vorschläge als Studierstuben-Projekte vorkommen sollten.

So gieng es dem Vorschlage, bey einer nassen Ernde die Aehren mit der Scheere abzuschneiden. (s. oben S. 361.) Der Verfasser hat mehr als einmal selbst mit der Scheere geholfen, Weinberge zur Herbstzeit abzulesen, und niemand hat in diesem gewöhnlichen Geschäfte etwas Studierstuben-ähnliches gefunden.

Er hat auch manchen Erfahrungen beygewohnet, die man in grossen Scheunen bey naß eingepaßten Früchten gemachet hat. Dieses sey nicht deswegen gesagt,

gesagt, um den Studierstubengeruch zu unterdrücken, oder um Tadelfrey zu bleiben; der Tadel des Berliner Kunstrichters zeuget vielmehr von einem rechtmäßigen Berufe dazu, sondern nur, um beyläufig zu zeigen, daß auch ein Stuben-Projekt doch mit Nutzen unter freyem Himmel experimentirt werden kann, oder, daß das Vorurtheil der Stube der Brauchbarkeit einer praktischen Erfindung eben so wenig schaden kann, als das Vorurtheil der Bauernsprüche der Richtigkeit einer theoretischen Wahrheit schadet.

STAATSBIBLIOTHEK
BAMBERG

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Springer, Johann Christoph Erich,

An einen teutschen Kammerpräsidenten Ein teutscher Bürger

Bd.: 2,2. (1776). - S. 748-1137

Riga u.a. 1776

Bamberg, Staatsbibliothek -- Oec.p.o.189#2,2
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11757141-8
VD18 1546671X-001